



FICHA TÉCNICA

PICADA CATALANA

CEB/2/1 VER
FEV 11A FEB 2019
REV 02/03 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PICADA CATALANA
Ingredientes:	Collnes (harina de trigo, agua, grasa animal, sal y levadura), almendras, avellanas y piñones.
Consumo preferente:	1 año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Típico del producto
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Característico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):	< 10
Salmonella (/25g):	Ausencia
Cl. sulfito reductores (ufc/g):	< 1 * 10 ³

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	587 / 2435
Proteínas (g)	18
Hidratos de carbono (g)	24
De los cuales azúcares (g)	1,6
Grasas (g)	45
De las cuales saturadas (g)	4,2
Sal (g)	0,55

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto mezclado, no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 08755-GK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

Usos (Información para el consumidor)

Triturada para dar sabor a los guisos.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Contiene **gluten** y **frutos de cáscara**. Puede contener mostaza, sésamo y apio. No contiene OGM.

Condiciones de conservación y transporte

Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad