



FICHA TÉCNICA

CAYENA

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

| | |
|----------------------|--|
| Nombre del producto: | PIMIENTA DE CAYENA "3-5 cm" |
| Ingredientes: | Frutos deshidratados de pimienta de Cayena |
| Consumo preferente: | 3 años desde fecha de fabricación |
| Registro sanitario: | 24.00073/B |
| Marca: | DANI |

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|----------|--|
| Aspecto: | Rama. |
| Color: | Rojizo. |
| Olor: | Típico de la especia. Exento de olores atípicos. |
| Sabor: | Picante. |
| Textura: | Típica del producto |
| Otras: | Ausencia materias extrañas |

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|-----------------------------|--------|
| Humedad (%): | < 10 |
| Cenizas totales (%): | < 8,5 |
| Cenizas insolubles HCl (%): | < 1,25 |
| Extracto etéreo (%): | > 15 |
| Fibra bruta (%): | < 28 |
| Aflatoxinas B1 (ppb): | < 5 |
| Aflatoxinas totales (ppb): | < 10 |
| Ocratoxina A (ppb): | < 20 |

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 06755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

Usos (Información para el consumidor)

Para aderezar salsas, sopas de pescado y marisco, y en los guisos.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin ingredientes alérgenos. Puede contener mostaza, gluten, sésamo y apio. No contiene OGM. No aplica.

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