



FICHA TÉCNICA

PIMIENTA VERDE

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIMIENTA VERDE
Ingredientes:	Frutos deshidratados de pimienta.
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Bayas
Color:	Verde.
Olor:	Muy aromática. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Ligeramente picante, fresco y suave. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10
Ocratoxina A (ppb):	< 15

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: 02755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 12-2022

Usos (Información para el consumidor)

En guisos de carnes, salsas, ensaladas, arroces, pescado y zumos.

Sumergir los frutos en agua tibia durante una hora. Aclarar y escurrir.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin ingredientes alérgenos. 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