



# FICHA TÉCNICA

PIMIENTA VERDE

CÓDIGO: FTCV  
FECHA: OCT 2019  
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI, S.A.U.

## 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIMIENTA VERDE
Ingredientes:	Pimienta verde, agua, sal, acidulante E-260.
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

## 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Granos enteros de pimienta verde
Color:	Verde oscuro.
Olor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Sabor:	Picante. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

## 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	3,5 ± 0,5
Cobre (ppm):	< 10
Arsénico (ppm):	< 1

## 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

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

Valor energético (kcal/kJ)	31 / 131
Proteínas (g)	1,3
Hidratos de carbono (g)	6,4
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	0
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	6,2

## 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### Origen del producto. Tratamiento Tecnológico.

Producto de la India. Tratamiento térmico: esterilización.

### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote 20181103 FIP 0059; Consumo preferente 11/2021.

### Usos (Información para el consumidor)

Para sazonar toda clase de carnes, aves, cerdo, ternera y pescados aplicándose directamente a guisos, en maceración o en cocción. Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto aclarar el contenido en agua fría antes de su utilización.

Conservar en un recipiente de cristal cerrado en la nevera con agua y un poco de sal.

### Declaración Alérgenos y OGM

Producto sin ingredientes alérgenos. No contiene OGM.

### Condiciones de conservación y transporte

Conservar en lugar fresco y seco. Temperatura ambiente. Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.

### Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points.

Realizado  
  
Dpto. Calidad

Aprobado  
  
Director Calidad