



# FICHA TÉCNICA

PIÑONES

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2019  
REVISIÓN: 5

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIÑONES
Ingredientes:	Semillas decorticadas de piñon
Consumo preferente:	1 año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Semillas.
Color:	Amarillo.
Olor:	Ligero a resina de pino. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Ligeramente dulce. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
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 <sup>3</sup>

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

Valor energético (kcal/kJ)	675 / 2785
Proteínas (g)	12
Hidratos de carbono (g)	19
De los cuales azúcares (g)	5
Grasas (g)	61
De las cuales saturadas (g)	9
Sal (g)	0,2

### 6.- 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: 06-2022

#### Usos (Información para el consumidor)

Para dar sabor a los guisos.

#### Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Producto sin ingredientes alérgenos. 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