



FICHA TÉCNICA

PREPARADO REBOZADO

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

| | |
|----------------------|---|
| Nombre del producto: | PREPARADO PARA REBOZADOS PICANTE |
| Descripción: | Preparado alimentario para rebozados crujientes picantes (pimienta de Cayena). SIN GLUTEN |
| Ingredientes: | Almidón de guisante, proteína y fibra de guisante, pimienta de Cayena (5%), sal y aroma. |
| Consumo preferente: | 2 años desde fecha de fabricación |
| Registro sanitario: | 24.00073/B |
| Marca: | DANI |

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|----------|---|
| Aspecto: | Granulado |
| Color: | Amarillento-crema y rojizo teja |
| Olor: | Típico. Exento de olores atípicos |
| Sabor: | Picante característico del producto. 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 (1/25g): | Ausencia |
| Cl. sulfito reductores (ufc/g): | < 1 * 10 ³ |

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

| | |
|-----------------------------|------------|
| Valor energético (kcal/kJ) | 320 / 1365 |
| Proteínas (g) | 22 |
| Hidratos de carbono (g) | 55 |
| De los cuales azúcares (g) | 0 |
| Grasas (g) | 1,5 |
| De las cuales saturadas (g) | 0,2 |
| Sal (g) | 2,4 |

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto mezclado no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 02755-HK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

Usos (Información para el consumidor)

Añade una textura y sabor a tu pollo, consiguiendo que esté crujiente por fuera y tierno por dentro.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Producto sin ingredientes alérgenos. Sin gluten. 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