



FICHA TÉCNICA

SABOR MARRUECOS

CÓDIGO: FTE

FECHA: ENE 2019

REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	"SABOR MARRUECOS" SAZONADOR
Ingredientes:	Mezcla de sal gruesa, jengibre, ajo, azúcar, ñoras, alcaravea, sésamo, comino, canela, pimienta de Cayena, cilantro, pimienta negra, tomillo, menta y cúrcuma.
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Mezcla de especias troceadas.
Color:	Típico del producto
Olor:	Característico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Aromático y picante. 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 mezclado, no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 08755-GK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

Usos (Información para el consumidor)

Enriquece y da sabor exótico a recetas de carnes, verduras, sopas, estofados y ensaladas.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Contiene sésamo. Puede contener mostaza, gluten 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