



# FICHA TÉCNICA

SAL DE APIO

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2013  
REVISIÓN: 1

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

|                      |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| Nombre del producto: | SAL DE APIO CONDIMENTO PREPARADO |
| Ingredientes:        | Sal y apio.                      |
| Consumo preferente:  | 4 años                           |
| Registro sanitario:  | 24.00073/B                       |
| Marca:               | DANI                             |

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

|          |   |
|----------|---|
| Aspecto: | Característico del producto.                    |
| Color:   | Típico del producto.                            |
| Olor:    | Típico del producto. Exento de olores atípicos. |
| Sabor:   | Salado. Exento de sabores atípicos.             |
| Textura: | Típica del producto                             |
| Otras:   | Ausencia materias extrañas                      |

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Arsénico (ppm):            | < 3  |
| Plomo (ppm):               | < 10 |
| 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 COMPLEMENTARIA

#### Tratamiento Recibido

Producto mezclado, no irradiado.

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 02755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: JUN-2016

#### Usos (Información para el consumidor)

En carnes, sopas, caldos y ensaladas.

#### Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Contiene apio. No contiene OGM. No aplica.

#### Condiciones de conservación y transporte

Temperatura ambiente. Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Preservar de contacto directo con el suelo. Transporte exclusivo alimentos.

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad