



FICHA TÉCNICA

SAL CON LIMÓN

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SAL MARINA CON LIMON SAZONADOR
Ingredientes:	Sal marina y corteza de limón (5%).
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Típico del producto.
Olor:	Característico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Salado 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

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)

Realza el sabor de todo tipo de carnes y ensaladas, añadiendo el toque fresco del limón.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin ingredientes alérgenos. 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

Grupo Dani. participa en el sistema integrado de gestión de residuos de envases de consumo por particulares ECOEMBES

El poseedor final es el responsable de la correcta gestión ambiental de los residuos de envases industriales o comerciales que se generen