



# FICHA TÉCNICA

SAL ESCAMAS

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2019  
REVISIÓN: 5

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SAL ESCAMAS
Ingredientes:	Sal marina en escamas.
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Escamas de sal.
Color:	Blanco.
Olor:	Exento de olores atípicos.
Sabor:	Salado. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Arsénico (ppm):	< 1
Plomo (ppm):	< 2
Cadmio (ppm):	< 0,5
Cobre (ppm):	< 2
Mercurio (ppm):	< 0,1

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):	< 10
Salmonella (/25g):	Ausencia

### 5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

#### Tratamiento Recibido

Producto no irradiado

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 06755-GK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

#### Usos (Información para el consumidor)

Especial para mesa y cocina. Potenciador de carnes, pescados y ensaladas.

**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