



FICHA TÉCNICA

SAL NEGRA

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SAL NEGRA DEL HIMALAYA
Ingredientes:	Sal negra
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Cristales de sal negra
Color:	Morado-pardo
Olor:	Característico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Salado. Distintivo sabor sulfuroso.
Textura:	Típica del producto en grano.
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: 08755-GK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

Usos (Información para el consumidor)
Apreciada por los grandes chefs, es ideal para ensaladas, verduras y aperitivos.

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