



# FICHA TÉCNICA

## SAL ROSA DEL HIMALAYA

CÓDIGO: FTE  
FECHA: OCT 2019  
REVISIÓN: 1

### CONSERVAS DANI S.A.U.

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SAL ROSA DEL HIMALAYA - TABLA PARA COCINAR
Ingredientes:	Sal rosa del Himalaya
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

#### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Tabla de sal rosa rectangular.
Color:	Rosáceo
Olor:	Característico 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):	< 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)

**CALIENTE:** Se utiliza como una plancha para cocinar carne, pescado, marisco o verduras. También a modo de raclette para fundir queso o fondue de chocolate

**FRÍA:** Para sushi o carpaccio, al colocarlo sobre la tabla de sal, se produce la curación y salazón de los productos crudos. También se puede dejar en el congelador como presentación, para colocar encima helados y darles un punto de sal.

##### 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