FICHA TÉCNICA



SÉSAMO

CÓDIGO: FTE FECHA: ENE 2019

REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto: SÉSAMO BLANCO

Ingredientes:Semillas sanas y limpias de sésamoConsumo preferente:4 años desde fecha de fabricación

Registro sanitario: 24.00073/B Marca: DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Semillas ovaladas.
Color: Blanquecino.

Olor: Típico de la especia. Exento de olores atípicos.

Sabor: Suave y fresco. Exento de sabores atípicos.

Textura: Típica del producto
Otras: Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%): <7
Cenizas totales (%): <7
Cenizas insolubles HCl (%): <1
Fibra bruta (%): <7
Aflatoxinas B1 (ppb): <5
Aflatoxinas totales (ppb): <10

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g): < 10Salmonella (/25g): Ausencia Cl. sulfito reductores (ufc/g): $< 1 * 10^3$

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)

Para pastelería y repostería.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Contiene sésamo. 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