



# FICHA TÉCNICA

TROMPETAS

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2019  
REVISIÓN: 5

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	TROMPETAS DE LA MUERTE
Ingredientes:	<i>Craterellus cornucopioides</i> .
Consumo preferente:	1 año desde fecha de fabricación.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Cartilaginoso, y elástico, de carne delgada.
Color:	Gris ceniza a gris negro.
Olor:	A madera húmeda. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Afrutado y dulce. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cadmio (ppm):	< 1
---------------	-----

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

### 5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	30 / 126
Proteínas (g)	2,3
Hidratos de carbono (g)	4
De los cuales azúcares (g)	0,2
Grasas (g)	2,5
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	0

### 6.- 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)

Pueden consumirse solas o como acompañamiento en diferentes platos. Confieren un exquisito sabor a todos los guisos.

Preparación: Sumergir las setas en agua tibia durante 30 minutos, lavarlas en agua abundante y escurrirlas.

#### Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Producto sin ingredientes alérgenos. Puede contener mostaza, gluten, sésamo, apio y frutos de cáscara. No contiene OGM.

#### 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