



# FICHA TÉCNICA

PIÑA

CÓDIGO: FTCV  
FECHA: MAY 2019  
REVISIÓN: 3

CONSERVAS DANI, S.A.U.

## 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIÑA EN RODAJAS EN SU JUGO
Ingredientes:	Piña, zumo de piña.
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

## 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Rodajas de piña
Color:	Amarillento.
Olor:	Fresco típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Ácido característico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Característica del producto.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

## 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	3,3-4,2
Brix:	≥ 11
Azúcar añadido:	Ausencia
Estaño (ppm):	< 200

## 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C (ufc/g)	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	<10
Toxina Botulínica	Ausencia

## 5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g)

Valor energético (kcal/kJ)	56 / 238
Proteínas (g)	< 0,5
Hidratos de carbono (g)	13
De los cuales azúcares (g)	13
Grasas (g)	< 0,5
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	< 0,01

## 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

**Origen del producto. Tratamiento Tecnológico.**

Producto de Indonesia. Tratamiento térmico: esterilización.

**Sistema de codificación**

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote: T016GG; Consumo preferente 05/2022

**Usos (Información para el consumidor)**

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en el frigorífico en recipiente no metálico y consumir antes de 48 horas.

**Declaración Alérgenos y OGM**

Producto sin ingredientes alérgenos. No contiene OGM.

**Condiciones de conservación y transporte**

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura ambiente. Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.

**Certificaciones planta producción**

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points.

Realizado

Dpto. Calidad

Aprobado

Director Calidad