



FICHA TÉCNICA

PIÑA

CÓDIGO: FTCV
FECHA: MAY 2019
REVISIÓN: 3

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIÑA ENSU JUGO
Ingredientes:	Piña, zumo de piña.
Consumo preferente:	3,5 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Trozos 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

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