



FICHA TÉCNICA

PULPA DE AJO

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PULPA DE AJO - CONDIMENTO FRESCO
Ingredientes:	Ajo (65%), aceite de girasol, sal y concentrado de limón
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	EMB84019C
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico de la pulpa
Color:	Amarillo pálido
Olor:	Característico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Pulpa
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5.- Información nutricional (Valor medio por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	305 / 1265
Proteínas (g)	1,6
Hidratos de carbono (g)	14
De los cuales azúcares (g)	13
Grasas (g)	27
De las cuales saturadas (g)	2,9
Sal (g)	2,8

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Tratamiento térmico.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: T004716B ; Ejemplo Consumo preferente: 10.2022

Usos (Información para el consumidor)

Pulpa de ajo fresco lista para usar en cualquier plato que desee cocinar. Una cucharadita equivale a un diente de ajo.

Una vez abierto, refrigerar y consumir antes de 4 semanas.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM

Producto sin ingredientes alérgenos. 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.

Realizado

Dpto. Calidad

Aprobado

Director Calidad