



FICHA TÉCNICA

PULPA DE ÑORA

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PULPA DE ÑORA
Ingredientes:	Pulpa de ñora
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	21.16059/LO
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico de la especia.
Color:	Rojo
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
Ocratoxina A (ppb):	< 20

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

Valor energético (kcal/kJ)	25 / 105
Proteínas (g)	1,7
Hidratos de carbono (g)	1
De los cuales azúcares (g)	<0,5
Grasas (g)	0,8
De las cuales saturadas (g)	0,3
Sal (g)	0,05

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Tratamiento térmico.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 121118 ; Ejemplo Consumo preferente: NOV-2022

Usos (Información para el consumidor)

Ideal para preparar arroces murcianos y alicantinos a los que da color y sabor. También se usa en guisos, potajes y salsas.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Producto sin ingredientes alérgenos. No contiene OGM.

Condiciones de conservación y transporte

Temperatura ambiente. Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Preservar de contacto directo con el suelo. Transporte exclusivo alimentos.

Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points.

Realizado

Dpto. Calidad

Aprobado

Director Calidad