



FICHA TÉCNICA

PULPA DE PIMIENTO

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PULPA DE PIMIENTO ARRABIATA - CONDIMENTO FRESCO
Ingredientes:	Guindilla (84%), vinagre de sidra y sal
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	EMB84019C
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico de la pulpa
Color:	Rojo
Olor:	Característico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Picante. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Pulpa con semillas
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10
Ocratoxina A (ppb):	< 20

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)	74 / 308
Proteínas (g)	0,9
Hidratos de carbono (g)	7
De los cuales azúcares (g)	4,1
Grasas (g)	4,7
De las cuales saturadas (g)	0,6
Sal (g)	15

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 pimiento arrabiata lista para añadir el toque picante a sus platos. Una cucharadita equivale a una guindilla.

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

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Contiene sulfitos. 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