



# FICHA TÉCNICA

## PULPA PIMIENTO CHORICERO

CÓDIGO: FTE  
FECHA: ENE 2019  
REVISIÓN: 5

### CONSERVAS DANI S.A.U.

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PULPA DE PIMIENTO CHORICERO
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:	Típico 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

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

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

Valor energético (kcal/kJ)	38 / 157
Proteínas (g)	1,5
Hidratos de carbono (g)	4
De los cuales azúcares (g)	2,2
Grasas (g)	1
De las cuales saturadas (g)	0,3
Sal (g)	0,04

#### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

##### Tratamiento Recibido

Tratamiento térmico.

##### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 220218 ; Ejemplo Consumo preferente: FEB-2022

##### Usos (Información para el consumidor)

Especial para salsas, condimentos y aliños. Para dar color y sabor a huevos, quesos, patatas y guisos de bacalao.

##### 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