



# FICHA TÉCNICA

GUINDILLAS

CÓDIGO: FTCV  
FECHA: MAR 2022  
REVISIÓN: 2

## CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	GUINDILLAS
Ingredientes:	Guindilla, vinagre, agua, sal, endurecedor E-509, acidulante E-330, conservante E-223 (sulfitos).
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación.
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Guindillas enteras con rabo.
Color:	Rojo característico.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Picante. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme.
Otras:	Ausencia de materias extrañas.

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	< 4
Acidez (Ácido acético %)	2,5-3
Cobre (ppm):	< 10
Arsénico (ppm):	< 1

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

### 5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	46 / 195
Proteínas (g)	1,5
Hidratos de carbono (g)	9,4
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	0,6
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	2

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

#### Origen del producto. Tratamiento Tecnológico.

Producto de Marruecos. Tratamiento térmico: pasteurización.

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo de lote: EL274PI y consumo preferente: 01/10/2024.

#### Usos (Información para el consumidor)

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en el frigorífico y consumir antes de 1 mes.

#### Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Contiene **sulfitos**. No contiene OGM.

#### Reglamentación aplicable

Niveles máximos en alimentos (MLR) según el Reglamento (CE) n° 396/2005 sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y modificaciones.

Niveles máximos en alimentos (MLR) según Reglamentos (CE) n° 1881/2006 sobre contenido máximo determinados contaminantes en productos alimenticios y modificaciones.

#### Condiciones de conservación y transporte

Conservar en lugar fresco y seco. Temperatura ambiente. Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.

#### Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado Food Safety System Certification 22000.

Realizado

Dpto. Calidad

Aprobado

Director Calidad