



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