



# FICHA TÉCNICA

CAJÚN

CÓDIGO: FTE  
FECHA: NOV 2022  
REVISIÓN: 1

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	CAJÚN SAZONADOR
Ingredientes:	Pimentón, sal marina, pimienta negra, cebolla, ajo, pimienta de Cayena, orégano, albahaca, tomillo y comino.
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Molturado
Color:	Característica del producto
Olor:	Especiado característico. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Característica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10
Ocratoxina A (ppb):	< 15
Melamina (ppm):	< 2,5

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

### 5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

#### Tratamiento Recibido

Producto molturado y mezclado, no irradiado.

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote: 06755-ME21 ; Ejemplo Consumo preferente: 04-2026.

#### Usos (Información para el consumidor)

Realza el sabor de diferentes elaboraciones como patatas, gambas, pollo.

#### Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin ingredientes alérgenos. Puede contener mostaza, gluten, sésamo y frutos de cáscara. No contiene OGM. No aplica.

Etiquetado según el Reglamento (CE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones.

#### Reglamentación aplicable

Niveles máximos en alimentos (MLR) según el Reglamento (CE) nº 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) nº 1881/2006 sobre contenido máximo determinados contaminantes en productos alimenticios y modificaciones.

#### Condiciones de conservación y transporte

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

#### Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard.

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad