



FICHA TÉCNICA

RAS EL HANOUT

CÓDIGO: FTE
FECHA: NOV 2022
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	RAS EL HANOUT SAZONADOR
Ingredientes:	Cilantro, comino, cúrcuma, canela, jengibre, sal marina, cardamomo, pimienta de Cayena, nuez moscada y clavo.
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Olor:	Especiado característico. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Polvo.
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 ³

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)

Para realizar tayines marroquies, platos de cuscús y otras elaboraciones.

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.

Réalizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad