



FICHA TÉCNICA

PULPA PIMIENTO CHORICERO

CÓDIGO: FTE
FECHA: JUL 2025
REVISIÓN: 8

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
Melamina (ppm):	< 2,5

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

Valor energético (kcal/kJ)	30 / 130
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: 120122 ; Ejemplo Consumo preferente: ENE-2027

Usos (Información para el consumidor)

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

Población de destino: Destinado a la población general.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM.

Producto sin ingredientes alérgenos. No contiene OGM.

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 2023/915 sobre contenido máximo determinados contaminantes en productos alimenticios y modificaciones.

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

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

Responsable Calidad Especies