



FICHA TÉCNICA

PIMENTÓN PICANTE AHUMADO

CÓDIGO: FTE
FECHA: MAY 2026
REVISIÓN: 6

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

| | |
|----------------------|--|
| Nombre del producto: | PIMENTÓN DE LA VERA PICANTE AHUMADO (D.O.P.) |
| Ingredientes: | Pimiento seco ahumado (97%), aceite refinado de girasol. |
| Consumo preferente: | 3 años desde fecha de fabricación |
| Registro sanitario: | 24.00212/CC |
| Marca: | DANI |

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|----------|--|
| Aspecto: | Molturado. |
| Color: | Rojizo. |
| Olor: | Aroma intenso y penetrante. Exento de olores atípicos. |
| Sabor: | Amargo y picante. Exento de sabores atípicos. |
| Textura: | Típica del producto. |
| Otras: | Ausencia materias extrañas. |

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|-----------------------------|-------|
| Humedad (%): | < 14 |
| Cenizas totales (%): | < 10 |
| Cenizas insolubles HCl (%): | < 1 |
| Extracto etéreo (%): | < 25 |
| Fibra bruta (%): | < 30 |
| 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 COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto no irradiado.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote: D-4546; Ejemplo Consumo preferente: 03-2029.

Usos (Información para el consumidor)

Para preparar aperitivos, en sopas, vegetales, huevos y salsas. Ideal para preparar pulpo á feira.

Población de destino: Destinado a la población general.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin ingredientes alérgenos. No contiene OGM. No aplica.

Etiquetado según el Reglamento (CE) n°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones.

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

Reglamento (CE) n° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

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

Responsable Calidad Especies