FICHA TÉCNICA

PIMENTÓN DULCE AHUMADO

CÓDIGO:	FTE
FECHA:	OCT 2013
REVISIÓN:	2

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIMENTÓN DULCE AHUMADO "EXTREMADURA"
Especie:	*Capsicum annuum*
Ingredientes:	Frutos maduros, sanos, limpios, desecados, molturados y ahumados de *Capsicum annuum.*
Consumo preferente:	2 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Molturado
Color:	Rojizo.
Olor:	Aroma intenso y penetrante. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Ligeramente 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
Arsénico (ppm):	< 3
Plomo (ppm):	< 10
Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10
Ocratoxina A (ppb):	< 30

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):	< 10
Salmonella (/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: 02755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: JUN-2016

Usos (Información para el consumidor)

En guisos de carne y pescado, arroces, sopas y sofritos.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin alérgenos. No contiene OGM. No aplica.

Condiciones de conservación y transporte

Temperatura ambiente. Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Preservar de contacto directo con el suelo. Transporte exclusivo alimentos.

Realizado		Aprobado
Dpto. Calidad		Director Calidad

Grupo Dani. participa en el sistema integrado de gestión de residuos de envases de consumo por particulares ECOEMBES

El poseedor final es el responsable de la correcta gestión ambiental de los residuos de envases industriales o comerciales que se generen