



FICHA TÉCNICA

PIMIENTA VERDE

CÓDIGO: FTCP
FECHA: ENE 2013
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIMIENTA VERDE
Especie:	<i>Piper nigrum</i>
Ingredientes:	Pimienta verde, agua, sal y acidulante E330.
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Verde oscuro.
Olor:	Típico del producto.
Sabor:	Picante.
Textura:	Firme.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cobre (ppm):	< 10
Arsénico (ppm):	< 1

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto escurrido)

Valor energético (kcal/kJ)	20 kcal / 85 kJ
Proteínas (g)	1
Hidratos de carbono (g)	4
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	0
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	3.4

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Origen del producto

Producto de la UE.

Tratamiento Tecnológico

Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: PVE 2038 ; Ejemplo Consumo preferente: 07/02/2015

Usos (Información para el consumidor)

Para sazonar toda clase de carnes, aves, cerdo, ternera y pescados aplicándose directamente a guisos, en maceración o en cocción. Una vez abierto el envase, aclarar el contenido en agua fría antes de su utilización. Su conservación debe hacerse en un recipiente de cristal cerrado en la nevera con agua y un poco de sal.

Declaración Alérgenos y OGM

Producto sin alérgenos. No contiene OGM.


Condiciones de conservación y transporte

Temperatura ambiente. Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

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

Acreditaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad