



FICHA TÉCNICA

PIMIENTA NEGRA

CÓDIGO: FTE
FECHA: OCT 2013
REVISIÓN: 2

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIMIENTA NEGRA
Especie:	<i>Piper nigrum</i>
Ingredientes:	Frutos incompletamente maduros y desecados de <i>Piper nigrum</i> .
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Bayas
Color:	Marrón oscuro - negro.
Olor:	Aromático. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Picante. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 12
Cenizas totales (%):	< 7
Cenizas insolubles HCl (%):	< 1.5
Extracto etéreo (%):	6 - 11
Fibra bruta (%):	< 14
Extracto alcohólico (%):	6 - 11
Arsénico (ppm):	< 3
Plomo (ppm):	< 10
Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10
Ocratoxina A (ppb):	< 15

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 la preparación de embutidos, sopas, carnes, pescados y zumos. Potencia el sabor de numerosos alimentos y preparaciones culinarias.

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

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad