



# FICHA TÉCNICA

## COLORANTE ALIMENTARIO

CÓDIGO: FTE  
FECHA: OCT 2013  
REVISIÓN: 2

### CONSERVAS DANI S.A.U.

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	COLORANTE ALIMENTARIO
Ingredientes:	Harina de maíz, sal, tartracina E102 y amarillo anaranjado S E110.
Consumo preferente:	2 años.
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

#### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Molido.
Color:	Anaranjado.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

#### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Arsénico (ppm):	< 3
Plomo (ppm):	< 10
Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10

#### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

#### 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)

Para dar color a toda clase de guisos y arroces. Para ser utilizado en productos alimenticios.

Tartracina E-102 y amarillo anaranjado S E-110: pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

##### 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