



# FICHA TÉCNICA

PIMENTÓN DULCE

CÓDIGO: FTE  
FECHA: OCT 2013  
REVISIÓN: 2

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIMENTÓN DULCE
Especie:	<i>Capsicum annuum</i>
Ingredientes:	Frutos maduros, sanos, limpios, desecados y molturados de <i>Capsicum annuum</i> .
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 <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)

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

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad