



FICHA TÉCNICA

PIMENTÓN PICANTE

CÓDIGO: FTE
FECHA: OCT 2013
REVISIÓN: 2

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PIMENTÓN PICANTE
Especie:	<i>Capsicum spp</i>
Ingredientes:	Frutos maduros, sanos, limpios, desecados y molturados de <i>Capsicum spp.</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:	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 la confección de diversos aperitivos, en sopas vegetales, en huevos y preparación de salsas.

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