



# FICHA TÉCNICA

RAS EL HANOUT

CÓDIGO: FTE  
FECHA: JUN 2023  
REVISIÓN: 2

## CONSERVAS DANI S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	RAS EL HANOUT SAZONADOR
Ingredientes:	Cilantro, comino, cúrcuma, canela, jengibre, sal marina, cardamomo, pimienta de Cayena, nuez moscada y clavo.
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Olor:	Especiado característico. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Polvo.
Otras:	Ausencia materias extrañas.

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10
Ocratoxina A (ppb):	< 15
Melamina (ppm):	< 2,5

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

### 5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

#### Tratamiento Recibido

Producto molturado y mezclado, no irradiado.

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote: 06755-ME21 ; Ejemplo Consumo preferente: 04-2026.

#### Usos (Información para el consumidor)

Para realizar tayines marroquies, platos de cuscús y otras elaboraciones.

Población de destino: Destinado a la población general excepto alérgicos a mostaza, gluten, frutos de cáscara y sésamo.

#### Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin ingredientes alérgenos. Puede contener mostaza, gluten, frutos de cáscara y sésamo. No contiene OGM. No aplica.

Etiquetado según el Reglamento (CE) n°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones.

#### Reglamentación aplicable

Niveles máximos en alimentos (MLR) según el Reglamento (CE) n° 396/2005 sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y modificaciones.

Niveles máximos en alimentos (MLR) según Reglamentos (CE) n° 2023/915 sobre contenido máximo determinados contaminantes en productos alimenticios y modificaciones.

Reglamento (CE) n° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

#### Condiciones de conservación y transporte

Almacenar en lugar fresco y seco. Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

#### Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard.

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad