



# FICHA TÉCNICA

## COLORANTE ALIMENTARIO

CÓDIGO: FTE  
FECHA: JUN 2023  
REVISIÓN: 10

### CONSERVAS DANI S.A.U.

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	COLORANTE ALIMENTARIO
Ingredientes:	Harina de maíz, sal, colorantes (4%) (tartracina E102 y rojo allura AC E-129)
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
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

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

Dosis: una cucharadita para cuatro raciones (1g/kg).

Población de destino: Destinado a la población general excepto personas alérgicas a la soja.

##### Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Declaración obligatoria.

Producto sin ingredientes alérgenos. Puede contener soja. No contiene OGM.

Tartracina E-102 y rojo allura AC E-129: pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

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