

	FORMATOS				F-08-02-01			
	Seguridad alimentaria	FICHA TÉCNICA	REV	0	FECHA	14	12	12
	APCC		Página 1 de 3					

DANUBE	
Mejorante panario de nueva generación para ambientes húmedos y panes correosos	

Parámetros organolépticos	
Olor	Característico (libre de malos olores)
Color	Blanco
Aspecto	Polvo fino

Ingredientes : Agente de carga E-170, harina, emulgente E-472e, regulador de la acidez E-300, enzimas
--

Parámetros microbiológicos	
Parámetro	Valores
Recuento de flora aerobia	<10 ⁶ UFC/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Recuento de enterobacterias	<10 ³ UFC/g
E.coli	Ausencia
Listeria	Ausencia

Tipos de alérgenos	Contiene	No contiene Ausencia	Posibilidad de trazas
Cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y derivados	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

	FORMATOS				F-08-02-01			
	Seguridad alimentaria	FICHA TÉCNICA	REV	0	FECHA	14	12	12
	APPCC		Página 2 de 3					

Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	
Soja y productos a base de soja	X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X
Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pistachos, macadamias y productos derivados		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Granos de sésamo y productos derivados			X
Legumbres		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Dióxido de azufre y sulfitos		X	
Frutas (Kiwi, fresas, manzana, plátano)		X	

Envasado y presentación del producto:	
El producto se presenta en sacos cerrados y e impresos	
Tipo de envase: Saco multilámina	Peso: 15 Kg.

Condiciones de conservación	Vida útil:
Almacenar en un lugar fresco, aislado del suelo, conservando el envase cerrado y realizando unas buenas prácticas de almacenamiento.	La fecha de consumo preferente en las condiciones adecuadas de almacenamiento es de 10 meses.

Uso Previsto	Posibles consumidores
Incorporar en la harina en el momento del amasado	Público en general

	FORMATOS				F-08-02-01			
	Seguridad alimentaria	FICHA TÉCNICA	REV	0	FECHA	14	12	12
	APCC		Página 3 de 3					

Dosis de empleo	Proceso
De 3-6 gr. por Kg. de Harina	Buenas prácticas

Este producto no posee ingredientes OGM

Número de registro sanitario industrial planta de producción	31/01111/V
--	------------