



# FICHA TÉCNICA

BACALAO

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: MAY 2014  
REVISIÓN: 1

## CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	BACALAO A LA VIZCAÍNA
Especie:	<i>Gadus spp</i>
Ingredientes:	Bacalao, aceite de girasol, tomate, cebolla, especias y sal
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico de la especie.
Color:	Rojizo.
Olor:	Típico del producto.
Sabor:	Intenso a pescado.
Textura:	Fina y muy suave.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Histamina (ppm):	< 100
Cadmio (ppm):	< 0.1
Mercurio (ppm):	< 0.5

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

### 5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto escurrido)

Valor energético (kcal/kJ)	130 kcal / 540 kJ
Proteínas (g)	20
Hidratos de carbono (g)	3
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	4
De las cuales saturadas (g)	1
Sal (g)	1

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

#### Zona y método de pesca

FAO 27. Pesca extractiva.

#### Tratamiento Tecnológico

Tratamiento térmico: esterilización.

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: L-1236 ; Ejemplo Consumo preferente: DIC-2017

#### Usos (Información para el consumidor)

Verter el contenido de una lata en un plato o recipiente. Servir para consumo inmediato.

#### Declaración Alérgenos y OGM

Contiene pescado. No contiene OGM.

#### Condiciones de conservación y transporte


Temperatura ambiente. Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Preservar de contacto directo con el suelo. Transporte exclusivo alimentos.

#### Acreditaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points

Realizado



Dpto. Calidad

Aprobado



Director Calidad