



FICHA TÉCNICA

BONITO DEL NORTE

CÓDIGO: FICP
FECHA: ENE 2013
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA
Especie:	<i>Thunnus alalunga</i>
Ingredientes:	Bonito del norte, aceite de oliva y sal.
Consumo preferente:	6 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico de la especie.
Color:	Blanquecino.
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):	< 1

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)	180 kcal / 750 kJ
Proteínas (g)	26.5
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	8
De las cuales saturadas (g)	1.3
Sal (g)	1

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca

FAO 34. 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

Certificado ISO 9001.

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad