



FICHA TÉCNICA

CALAMARES

CÓDIGO: FTCP
FECHA: ENE 2013
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

| | |
|----------------------|---------------------------------------|
| Nombre del producto: | CALAMARES RELLENOS EN ACEITE DE OLIVA |
| Especie: | <i>Loligo spp</i> |
| Ingredientes: | Calamares, 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 grisáceo. |
| Olor: | Típico del producto. |
| Sabor: | Típico del producto. |
| Textura: | Consistente y firme. |
| Otras: | Ausencia de materias extrañas |

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|-----------------|-------|
| Cadmio (ppm): | < 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) | 165 kcal / 690 kJ |
| Proteínas (g) | 21 |
| Hidratos de carbono (g) | 0 |
| De los cuales azúcares (g) | 0 |
| Grasas (g) | 9 |
| De las cuales saturadas (g) | 1.6 |
| Sal (g) | 0.6 |

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca

FAO 41. 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 molusco cefalópodo. 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