



# FICHA TÉCNICA

CHIPIRONES

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: ENE 2013  
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

## 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	CHIPIRONES EN ACEITE VEGETAL
Especie:	<i>Loligo spp</i>
Ingredientes:	Chipirones, aceite vegetal y sal.
Consumo preferente:	5 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

## 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico de la especie.
Color:	Característico del producto.
Olor:	Típico del producto.
Sabor:	Típico del producto.
Textura:	Consistente.
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)	130 kcal / 545 kJ
Proteínas (g)	19
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	6
De las cuales saturadas (g)	2
Sal (g)	1.1

## 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### Zona y método de pesca

FAO 71. Pesca extractiva.

### Tratamiento Tecnológico

Tratamiento térmico: esterilización.

### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: L-07D2E ; 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

Realizado  
  
Dpto. Calidad



Aprobado  
  
Director Calidad