



FICHA TÉCNICA

NAVAJUELAS

CÓDIGO: FTCP
FECHA: ENE 2013
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	NAVAJUELAS AL NATURAL
Especie:	<i>Tagelus dombeii</i>
Ingredientes:	Navajuelas, agua 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:	Blanquecino.
Olor:	Típico del producto
Sabor:	Característico marino.
Textura:	Firme y consistente.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Toxina DSP (Bioensayo):	Ausencia
Toxina PSP ($\mu\text{g Sx}/100\text{g}$):	< 80
Toxina ASP (mg D/Kg):	< 20
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)	95 kcal / 400 kJ
Proteínas (g)	15
Hidratos de carbono (g)	6
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	1
De las cuales saturadas (g)	0.4
Sal (g)	1

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca

FAO 87. Marisqueo.

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 bivalvo. 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 IFS International Food Standard

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad