



FICHA TÉCNICA

SARDINILLAS

CÓDIGO: FTCP
FECHA: JUL 2013
REVISIÓN: 2

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

| | |
|----------------------|------------------------------------|
| Nombre del producto: | SARDINILLAS EN ACEITE GIRASOL |
| Especie: | <i>Sardina pilchardus</i> |
| Ingredientes: | Sardinas, aceite de girasol 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: | Característico de la especie |
| Olor: | Típico del producto. |
| Sabor: | Típico del producto. |
| Textura: | Firme y consistente. |
| 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) | 210 kcal / 870 kJ |
| Proteínas (g) | 25 |
| Hidratos de carbono (g) | 0 |
| De los cuales azúcares (g) | 0 |
| Grasas (g) | 12 |
| De las cuales saturadas (g) | 1.5 |
| Sal (g) | 1.5 |

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca

FAO 37. 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