



# FICHA TÉCNICA

SURIMI

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: SEP 2013  
REVISIÓN: 2

CONSERVAS DANI, S.A.U.

## 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SURIMI EN FORMA DE ANGULAS AL AJILLO EN ACEITE OLIVA
Especie:	<i>Micromesistius Poutassou</i>
Ingredientes:	Aceite de oliva (53%), surimi (45%) (pescado blanco, almidón de maíz, aceite de girasol, sal marina, clara de huevo, vino blanco, estabilizadores E401 y E407, aroma natural de angula y marisco, azúcar, tinta de sepia y conservador E202), ajo (1%) y guindilla.
Consumo preferente:	6 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

## 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Característico del producto.
Olor:	Típico del producto.
Sabor:	Típico del producto.
Textura:	Característico del producto.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

## 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cadmio (ppm):	< 0.05
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)	170 kcal / 700 kJ
Proteínas (g)	8
Hidratos de carbono (g)	7
De los cuales azúcares (g)	2
Grasas (g)	12
De las cuales saturadas (g)	1.6
Sal (g)	1

## 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### Zona y método de pesca

FAO 27. Pesca extractiva.

### Tratamiento Tecnológico

Tratamiento térmico: esterilización.

### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: L-9887 ; Ejemplo Consumo preferente: DIC-2017

### Usos (Información para el consumidor)

Calentar en cacerola de barro sin que hierva el aceite. No poner la lata en el microondas.

### Declaración Alérgenos y OGM

Contiene pescado, huevo. 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