



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 VEGETAL
Especie:	<i>Micromesistius Poutassou</i>
Ingredientes:	Aceite vegetal (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-1236 ; 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