



FICHA TÉCNICA

TACOS DE POTÓN DEL PACÍFICO

CÓDIGO: FTCP
FECHA: MAR 2015
REVISIÓN: 3

1.- PRODUCTO

| | |
|----------------------|--|
| Nombre del producto: | TACOS DE POTÓN DEL PACÍFICO EN SALSA GALLEGA |
| Especie: | <i>Dosidicus gigas</i> |
| Ingredientes: | Potón del Pacífico, aceite de girasol, especias 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 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) | 155 kcal / 650 kJ |
| Proteínas (g) | 25 |
| Hidratos de carbono (g) | 0 |
| De los cuales azúcares (g) | 0 |
| Grasas (g) | 6 |
| De las cuales saturadas (g) | 1 |
| Sal (g) | 1.4 |

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca

FAO 87. 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 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

Certificado IFS International Food Standard

Realizado

Dpto. Calidad

Aprobado

Director Calidad