



FICHA TÉCNICA

TACOS DE POTÓN DEL PACÍFICO

CÓDIGO: FTCP
FECHA: ENE 2015
REVISIÓN: 3

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	TACOS DE POTÓN DEL PACIFICO EN ACEITE DE GIRASOL
Especie:	<i>Dosidicus gigas</i>
Ingredientes:	Potón del Pacífico, aceite de girasol y sal.
Consumo preferente:	4 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 V°6ª

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad