



FICHA TÉCNICA

TACOS DE POTÓN DEL PACÍFICO

CÓDIGO: FTCP
FECHA: MAR 2015
REVISIÓN: 3

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	TACOS DE POTÓN DEL PACÍFICO AL AJILLO
Ingredientes:	Potón del Pacífico, aceite de girasol, ajo (1%) 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

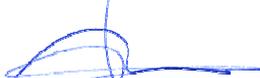
Preservar de contacto directo con el suelo. Transporte exclusivo alimentos.

Acreditaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points

Certificado IFS International Food Standard

Realizado


Dpto. Calidad



Aprobado


Director Calidad