



FICHA TÉCNICA

ALMEJAS

CÓDIGO: FTCP
FECHA: MAY 2014
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ZAMBURIÑAS EN SALSA VIEIRA
Especie:	<i>Chlamys spp</i>
Ingredientes:	Zamburiñas, aceite vegetal, tomate, cebolla, especias 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:	Rojizo típico del producto
Olor:	Agradable y fresco.
Sabor:	Característico marino
Textura:	Firme, consistente y elástica
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Toxina DSP (Bioensayo):	Ausencia
Toxina PSP ($\mu\text{g Sx}/100\text{g}$):	< 80
Toxina ASP ($\text{mg D}/\text{Kg}$):	< 20
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)	110 kcal / 540 kJ
Proteínas (g)	14.5
Hidratos de carbono (g)	3
De los cuales azúcares (g)	1
Grasas (g)	6.5
De las cuales saturadas (g)	1.4
Sal (g)	0.6

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca

FAO 27. Extractiva.

Tratamiento Tecnológico

Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: L-10520 ; Ejemplo Consumo preferente: DIC-2018

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 bivalvo. 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

Realizado

Dpto. Calidad

Aprobado

Director Calidad