



# FICHA TÉCNICA

HÍGADO DE BACALAO

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: NOV 2018  
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

## 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	HIGADO DE BACALAO AHUMADO EN SU PROPIO ACEITE
Ingredientes:	Hígado de <b>bacalao</b> ahumado y sal.
Consumo preferente:	5 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

## 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico de la especie
Color:	Característico de la especie
Olor:	Típico del producto.
Sabor:	Típico del producto.
Textura:	Firme y consistente.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

## 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Histamina (ppm):	< 100
Cadmio (ppm):	< 1
Mercurio (ppm):	< 0.5
Plomo (ppm):	< 0.3
Suma dioxinas y PCB's (pg/g):	< 25
Suma no dioxinas (ng/g)	< 200
Benzo (a) pireno (µg/kg):	< 5
Suma HAP's (µg/kg):	< 30

## 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)

Valor energético (kcal/kJ)	630 / 2.593
Proteínas (g)	3.9
Hidratos de carbono (g)	0.6
De los cuales azúcares (g)	< 0.5
Grasas (g)	68
De las cuales saturadas (g)	10
Sal (g)	0.61

## 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 27. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

### Sistema de codificación

Lote:/ Consumir preferentemente antes del: L-DDMMAA. Ej L-230322

### 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 pescado. Puede contener molusco y crustáceo. No contiene OGM.

### Condiciones de conservación y transporte

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

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

### Certificados planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado  
  
Dpto. Calidad



Aprobado  
  
Director Calidad