



FICHA TÉCNICA

ALMEJAS

CÓDIGO: FTCP
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 7

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

| | |
|--------------------------|---|
| Nombre del producto: | ALMEJAS BLANCAS DEL NORTE AL NATURAL |
| Especie: | <i>Spisula spp.</i> |
| Ingredientes: | Almejas, agua, sal, acidulantes (E-330, E-331), antioxidante (E-385). |
| Clasificación comercial: | Tamaño pequeño |
| Consumo preferente: | Fin del 4º año desde fecha de fabricación |
| Registro sanitario: | 40.04941/B |
| Marca: | CABO DE HORNOS |

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|----------|--|
| Aspecto: | Almejas sin concha. |
| Color: | Típico del producto |
| Olor: | Agradable y fresco. Exento de olores atípicos. |
| Sabor: | Característico marino. Exento de sabores atípicos. |
| Textura: | Firme, consistente y elástica |
| Otras: | Ausencia de materias extrañas |

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|---|--------|
| Biotoxina DSP ($\mu\text{g Oaq-eq/kg}$): | < 160 |
| Biotoxina YTX (mg Ytx-eq/kg): | < 3,75 |
| Biotoxina AZAs ($\mu\text{g Aza-eq/kg}$): | < 160 |
| Toxina PSP ($\mu\text{g Sx/kg}$): | < 800 |
| Toxina ASP (mg D/kg): | < 20 |
| Cadmio (ppm): | < 1 |
| Mercurio (ppm): | < 0,5 |
| Plomo (ppm): | < 1,5 |
| Estaño (ppm): | < 200 |

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)

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Valor energético (kcal/kJ) | 111 / 468 |
| Proteínas (g) | 17,2 |
| Hidratos de carbono (g) | 4 |
| De los cuales azúcares (g) | 0 |
| Grasas (g) | 2,9 |
| De las cuales saturadas (g) | 0,8 |
| Sal (g) | 1 |

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 27. Marisqueo. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote L-I23; Consumo preferente: 12/2022

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 moluscos. Puede contener pescado y crustáceos. 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.

Certificaciones planta producción

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

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad