



FICHA TÉCNICA

ATÚN

CÓDIGO: FTCP
FECHA: OCT 2019
REVISIÓN: 3

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

| | |
|----------------------|---|
| Nombre del producto: | ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL |
| Especie: | <i>Katsuwonus pelamis</i> |
| Ingredientes: | Atún, aceite de girasol y sal. |
| Consumo preferente: | Fin del 6º año desde fecha de fabricación |
| Registro sanitario: | 40.04941/B |
| Marca: | DANI |

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|----------|--|
| Aspecto: | Característico del producto |
| Color: | Crema, amarillento. |
| Olor: | Marino fresco. Exento de olores atípicos. |
| Sabor: | Típico del producto. Exento de sabores atípicos. |
| Textura: | Firme y consistente. |
| Otras: | Ausencia de materias extrañas |

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|------------------|-------|
| Histamina (ppm): | < 100 |
| Cadmio (ppm): | < 0,1 |
| Mercurio (ppm): | < 1 |
| Plomo (ppm) | < 0,3 |
| 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) | 372 / 1541 |
| Proteínas (g) | 20 |
| Hidratos de carbono (g) | 1 |
| De los cuales azúcares (g) | 0 |
| Grasas (g) | 32 |
| De las cuales saturadas (g) | 3,4 |
| Sal (g) | 0,78 |

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 34 ; 41 ; 61 ; 71. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L11987; Ej. Consumo preferente: 12-2020

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 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