



# FICHA TÉCNICA

CARNE DE CANGREJO

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: ENE 2019  
REVISIÓN: 4

CONSERVAS DANI, S.A.U.

## 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	CARNE DE CANGREJO AL NATURAL
Especie:	<i>Portunus spp</i>
Ingredientes:	Carne de cangrejo, agua y sal.
Consumo preferente:	Fin del 5º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

## 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Blanco y rojo.
Olor:	Marino fresco. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Consistente.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

## 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cadmio (ppm):	< 0,5
Mercurio (ppm):	< 0,5
Plomo (ppm)	< 0,5
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)	60 / 260
Proteínas (g)	12
Hidratos de carbono (g)	2
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	0,5
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	0,2

## 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 71. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L-1116E; Ejemplo Consumo preferente: 01/2021

### 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 crustáceos. Puede contener moluscos y pescado. 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