



FICHA TÉCNICA

CHIPIRONES

CÓDIGO: FTCP
FECHA: OCT 19
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	CHIPIRONES RELLENOS EN ACEITE DE GIRASOL
Especie:	<i>Loligo spp</i>
Ingredientes:	Chipirones, aceite de girasol y sal.
Consumo preferente:	5 años desde fecha de fabricación
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Chipirones rellenos con sus rejos.
Color:	Blanquecino rosado.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Marino intenso. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Consistente y firme.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cadmio (ppm):	< 1
Mercurio (ppm):	< 0,5
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)	130 / 545
Proteínas (g)	19
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	6
De las cuales saturadas (g)	2
Sal (g)	1,1

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-123; Ejemplo 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