



# FICHA TÉCNICA

HUEVAS DE BACALAO

CÓDIGO: FTCP

FECHA: MAY 2019

REVISIÓN: 2

## CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	HUEVAS DE BACALAO
Ingredientes:	Huevas de bacalao 25%, solla 20% y limanda 10%, agua, aceite vegetal de canola, tomate, sal, estabilizantes E-407 y E-410, especias.
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Huevas de pescado prensadas.
Color:	Rosa pálido.
Olor:	Fresco y marino. 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):	< 0,05
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 (kJ/kcal)	441 / 105
Proteínas (g)	12
Hidratos de carbono (g)	1,3
De los cuales azúcares (g)	<0,5
Grasas (g)	5,6
De las cuales saturadas (g)	0,4
Sal (g)	1,4

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 27; 67. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L 184 18; Ejemplo Consumo preferente: 08 2022

Usos (Información para el consumidor)

Mantener en un lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 2 días..

Declaración Alérgenos y OGM

Contiene pescado. No contiene OGM.

Condiciones de conservación y transporte

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