



# FICHA TÉCNICA

PREPARADO PAELLA

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: MAY 2019  
REVISIÓN: 4

## CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PREPARADO DE PAELLA CON TINTA
Ingredientes:	Potón del Pacífico, tomate, pimiento rojo y verde, cebolla, aceite de girasol, mejillón chileno, guisante, especias, tinta (1%), y sal.
Consumo preferente:	Fin del 4º año desde fecha fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Negro característico.
Olor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Sabor:	Marino típico. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Característica del producto.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Biotoxina DSP ( $\mu\text{g Oaq-eq/kg}$ ):	< 160
Biotoxina YTX ( $\text{mg Ytx-eq/kg}$ ):	< 3,75
Biotoxina AZAs ( $\mu\text{g Aza-eq/kg}$ ):	< 160
Toxina PSP ( $\mu\text{g Sx/kg}$ ):	< 800
Toxina ASP ( $\text{mg D/kg}$ ):	< 20
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)	160 / 670
Proteínas (g)	20
Hidratos de carbono (g)	2
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	8
De las cuales saturadas (g)	1,7
Sal (g)	1,8

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

**Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico**  
FAO 87. Potón del Pacífico pesca extractiva. Mejillón chileno acuicultura. Tratamiento térmico: esterilización.

**Tratamiento tecnológico**  
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)**  
Calentar en usa satén cebolla (cortada en pequeños trocitos) con aceite de oliva y un poco de pimiento verde. Una vez doradito, verter el contenido de la lata y dejar calentar durante 5 minutos. Añadir arroz (1 taza=1 ración). A continuación, poner agua caliente y sal (al gusto). Dejar 15 minutos y...¡plato listo!

**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.

Realizado  
  
Dpto. Calidad

Aprobado  
  
Director Calidad