



FICHA TÉCNICA

TINTA DE SEPIA

CÓDIGO: FTCP
FECHA: ENE 2019
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	TINTA DE SEPIA
Ingredientes:	Tinta de sepia 40%, agua, sal, espesante (carboximetilcelulosa sódica).
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Líquido con cierto espesor
Color:	Negro.
Olor:	Intenso a tinta de sepia. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Característico a tinta de sepia. Exento de sabores atípicos.
Otras:	Ausencia de materias extrañas. Ausencia de colorantes artificiales.

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH	8 ± 1
Aw	< 0,92
Consistencia (cm Bostwick)	9,5 ± 6,5

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes (ufc/g)	< 100
Aeróbios mesófilos y termófilos (ufc/g)	< 10
Anaeróbios mesófilos y termófilos (ufc/g)	< 10
Esporas de aeróbios y anaeróbios (ufc/g)	< 10

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	50 / 210
Proteínas (g)	7,3
Hidratos de carbono (g)	4,7
De los cuales azúcares (g)	< 0,1
Grasas (g)	< 0,1
De las cuales saturadas (g)	< 0,1
Sal (g)	8,3

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Método de pesca. Tratamiento tecnológico

Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización. Producto no irradiado.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L:19/19; Ejemplo Consumo preferente: 06/05/23

Usos (Información para el consumidor)

Diluir 1 gramo por 100 ml de agua o caldo, agregar al arroz, pasta, pescado, estofado y cocinar.

Declaración Alérgenos y OGM

Contiene moluscos. Puede contener trazas de pescado, crustáceos, leche y apio. No contiene OGM.

Condiciones de conservación

Conservar a temperatura ambiente. Conservar en lugar fresco y seco a una temperatura inferior a 37 °C.

Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 20 días.

Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad