



# FICHA TÉCNICA

VENTRESCA ATÚN

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: MAY 2019  
REVISIÓN: 3

## CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA
Especie:	<i>Thunnus albacares</i>
Ingredientes:	Atún claro, aceite de girasol y sal.
Consumo preferente:	Fin del 6º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Filetes de ventresca en aceite.
Color:	Crema, amarillento.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Intenso a pescado. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme y suave.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Histamina (ppm):	< 100
Cadmio (ppm):	< 0,1
Mercurio (ppm):	< 1
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)	295 / 1230
Proteínas (g)	20
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	24
De las cuales saturadas (g)	3,7
Sal (g)	1,4

### 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-I23; 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 **pescado**. Puede contener crustáceos y moluscos. 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