



# FICHA TÉCNICA

CAVI-ART

CÓDIGO: FICP  
FECHA: AGO 2020  
REVISION: 1

## CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	CAVI-ART Negro
Ingredientes:	Preparado de algas marinas al estilo caviar
Consumo preferente:	Extracto de algas marinas 83%, agua, sal, aroma de <b>pescado</b> , Azúcar, potenciadores de sabor (E-621, E-635), antioxidante (E-330), estabilizante (E-415), conservantes (E-202, E-211), colorante (E-153)
Marca:	24 meses desde fecha de fabricación
	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Huevas de pescado
Color:	Negro
Olor:	Francamente a mar. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Salado. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme y consistente.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	3,5 ± 0,5
Sal (%):	≤ 4,5

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	≤ 1000
E. coli (ufc/g)	< 1
Enterobacterias (ufc/g):	< 10
Listeria monocytogens (ufc/g)	< 10
Salmonella (/25g):	Ausencia

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

Valor energético (kcal/kJ)	20 / 86
Proteínas (g)	1,5
Hidratos de carbono (g)	2,5
De los cuales azúcares (g)	0,5
Grasas (g)	0,5
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	4,80

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

#### Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 27. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: producto pasteurizado.

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L345C; Ejemplo Consumo preferente: 03.11.2022

#### 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**. 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