



# FICHA TÉCNICA

SALMÓN

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: ENE 2019  
REVISIÓN: 4

## CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SALMÓN AL NATURAL
Especie:	<i>Salmo salar</i>
Ingredientes:	Salmón, agua y sal.
Consumo preferente:	Fin del 4º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Rosado
Olor:	Típico del producto.
Sabor:	Agradable y fresco. Exento de olores atípicos.
Textura:	Característico marino. Exento de sabores atípicos.
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 peso escurrido)

Valor energético (kcal/kJ)	136 / 571
Proteínas (g)	22
Hidratos de carbono (g)	0,9
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	4,9
De las cuales saturadas (g)	0,9
Sal (g)	1,00

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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

FAO 87. Acuicultura. Tratamiento térmico: esterilización.

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L-14200; 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 moluscos 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. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad