



FICHA TÉCNICA

ATÚN

CÓDIGO: FTCP
FECHA: SEP 2020
REVISIÓN: 3

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	TROZOS DE ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL
Especie:	<i>Katsuwonus pelamis</i>
Ingredientes:	Atún, aceite de girasol y sal.
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	PP-682
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Trozos de atún
Color:	Crema, amarillento.
Olor:	Marino fresco. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme y consistente.
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)	194 / 812
Proteínas (g)	26
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	10
De las cuales saturadas (g)	1,5
Sal (g)	1,49

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 34 ; 77; 87. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote 0190CJK2; Ejemplo consumo preferente: 08-07-23

Usos (Información para el consumidor)

Verter el contenido de la bolsa 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 BRC Global de Seguridad Alimentaria.

Realizado

Dpto. Calidad

Aprobado

Director Calidad