



# 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