



FICHA TÉCNICA

SARDINA

CÓDIGO: FTCP
FECHA: JUL 2019
REVISIÓN: 7

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
Ingredientes:	Sardina (Sardina pilchardus), aceite de oliva, sal.
Consumo preferente:	4 años desde la fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Sardinias enteras evisceradas sin cabeza.
Color:	Característico de la especie
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):	< 0,25
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 producto)

Valor energético (kcal/kJ)	323 / 1348
Proteínas (g)	18
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	28
De las cuales saturadas (g)	4,2
Sal (g)	1

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 34. 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 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