



# FICHA TÉCNICA

ALMEJAS

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: NOV 2021  
REVISIÓN: 1

CONSERVAS DANI, S.A.U.

## 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ALMEJAS DE LAS RÍAS GALLEGAS AL NATURAL
Especie:	<i>Venerupis corrugata</i>
Ingredientes:	Almejas, agua y sal.
Clasificación comercial:	Tamaño pequeño
Consumo preferente:	Fin del 4º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	SÁNCHEZ LLIBRE

## 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Almejas enteras sin concha.
Color:	Típico del producto
Olor:	Agradable y fresco. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Característico marino. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme, consistente y elástica
Otras:	Ausencia de materias extrañas

## 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Biotoxina DSP ( $\mu\text{g}$ Oaq-eq/kg):	< 160
Biotoxina YTX (mg Ytx-eq/kg):	< 3,75
Biotoxina AZAs ( $\mu\text{g}$ Aza-eq/kg):	< 160
Toxina PSP ( $\mu\text{g}$ Sx/kg):	< 800
Toxina ASP (mg D/kg):	< 20
Cadmio (ppm):	< 1
Mercurio (ppm):	< 0,5
Plomo (ppm)	< 1,5
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)	110 / 470
Proteínas (g)	17,5
Hidratos de carbono (g)	4
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	3
De las cuales saturadas (g)	1
Sal (g)	1

## 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 27. Marisqueo. Tratamiento térmico: esterilización.

### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote L-I23; 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 moluscos. 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.

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad