



FICHA TÉCNICA

PULPO

CÓDIGO: FTCP
FECHA: FEB 2022
REVISIÓN: 2

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PULPO EN ACEITE DE OLIVA
Especie:	<i>Octopus vulgaris</i>
Ingredientes:	Pulpo, aceite de oliva (34%) y sal.
Consumo preferente:	Fin del 6º año desde fecha fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	SÁNCHEZ LLIBRE

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Trozos de pulpo.
Color:	Rojizo característico.
Olor:	Fresco marino. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Textura:	Consistente.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cadmio (ppm):	< 1
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)

Valor energético (kcal/kJ)	150 / 630
Proteínas (g)	23
Hidratos de carbono (g)	4
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	6
De las cuales saturadas (g)	1
Sal (g)	1,6

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 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. Certificado IFS Food International Featured Standard.

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad