



## FICHA TÉCNICA

SARDINILLAS

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: FEB 2022  
REVISIÓN: 10

### CONSERVAS DANI, S.A.U.

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SARDINAS DE LAS RÍAS GALLEGAS EN ACEITE DE OLIVA 30% VIRGEN EXTRA
Especie:	<i>Sardina pilchardus</i>
Ingredientes:	Sardinias ( <i>Sardina pilchardus</i> ), aceite de oliva (18%), aceite de oliva virgen extra (8%) y sal.
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	SÁNCHEZ LLIBRE

#### 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)	270 / 1121
Proteínas (g)	17
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	22,5
De las cuales saturadas (g)	6,5
Sal (g)	1

#### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

##### Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 34. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

##### Sistema de codificación

Indicativo de la compañía, día juliano de producción y año de producción. Ejemplo Lote: KX 015 M; Ejemplo Consumo preferente: E: 14/01/2023

##### 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 de la planta de producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS International Food Standard.

Realizado  
  
Dpto. Calidad



Aprobado  
  
Director Calidad