



FICHA TÉCNICA

SARDINAS

CÓDIGO: FTCP
FECHA: FEB 2022
REVISIÓN: 2

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

| | |
|----------------------|--|
| Nombre del producto: | SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA BAJAS EN SAL |
| Especie: | <i>Sardina pilchardus</i> |
| Ingredientes: | Sardinias (<i>Sardina pilchardus</i>), aceite de oliva (28%). |
| Consumo preferente: | 4 años desde 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) | 324 / 1324 |
| 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) | 0,28 |

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 planta producción

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

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad