



# FICHA TÉCNICA

SARDINA

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: FEB 2022  
REVISIÓN: 2

## CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SARDINAS EN SALSA PICANTE
Especie:	<i>Sardina pilchardus</i>
Ingredientes:	Sardinias ( <i>Sardina pilchardus</i> ), tomate, aceite de girasol, chile ,sal.
Consumo preferente:	3 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)	222 / 926
Proteínas (g)	21
Hidratos de carbono (g)	0,8
De los cuales azúcares (g)	0,8
Grasas (g)	15
De las cuales saturadas (g)	3,1
Sal (g)	1

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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

FAO 37. 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