



# FICHA TÉCNICA

BACALAO

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: ABR 2022  
REVISIÓN: 5

## CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	BACALAO A LA VIZCAÍNA
Especie:	<i>Gadus spp</i>
Ingredientes:	<b>Bacalao</b> , aceite de girasol, tomate, cebolla, especias, sal.
Consumo preferente:	Fin del 4º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.0491/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Trozos de bacalao en salsa.
Color:	Rojizo.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Intenso a pescado. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Fina y muy suave.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Histamina (ppm):	< 100
Cadmio (ppm):	< 0,05
Mercurio (ppm):	< 0,3
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)	186 / 771
Proteínas (g)	12
Hidratos de carbono (g)	0,7
De los cuales azúcares (g)	0,7
Grasas (g)	15
De las cuales saturadas (g)	1.9
Sal (g)	1.4

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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

FAO 27. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote L-M12; Consumo preferente: 12/2026.

#### 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