



# FICHA TÉCNICA

SURIMI

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: MAR 2022  
REVISIÓN: 7

## CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SURIMI EN FORMA DE ANGULAS AL AJILLO EN ACEITE DE GIRASOL
Ingredientes:	Aceite de girasol (54%), surimi (44%) ( <b>pescado</b> blanco, agua, almidón modificado de maíz, aceite de girasol, sal, clara de <b>huevo</b> , estabilizadores (E-401, E-407, E-410, E-420, E-452, E-508, E-1200), aroma de <b>cangrejo</b> , azúcar, tinta de <b>calamar</b> , pimienta blanca, conservantes (E-202, E-330)), ajo (1%), pimienta de Cayena.
Consumo preferente:	Fin del 6º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.0941/B
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Blanco-gris característico.
Olor:	Fresco marino. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Característica del producto.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cadmio (ppm):	< 0,05
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)	487 / 2008
Proteínas (g)	4.8
Hidratos de carbono (g)	6.7
De los cuales azúcares (g)	0.8
Grasas (g)	49
De las cuales saturadas (g)	7.6
Sal (g)	0.69

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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

FAO 27 ; 41 ; 67. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

#### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote L-M12; Consumo preferente: 12/2028.

#### Usos (Información para el consumidor)

Calentar en cacerola de barro sin que hierva el aceite. No poner la lata en el microondas.

#### Declaración Alérgenos y OGM

Contiene **pescado, moluscos, crustáceos y huevo**. 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