



FICHA TÉCNICA

SURIMI

CÓDIGO: FTCP
FECHA: MAR 2022
REVISIÓN: 6

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SURIMI EN FORMA DE ANGULAS AL AJILLO EN ACEITE DE OLIVA
Ingredientes:	Aceite de oliva (54%), surimi (44%) (pescado blanco, agua, almidón modificado de maíz, aceite de girasol, sal, clara de huevo , estabilizadores (E-401, E-407, E-410, E-420, E-452, E-508, E-1200), aroma de cangrejo , azúcar, tinta de calamar , 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