



# FICHA TÉCNICA

CALAMARES

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: ABR 2022  
REVISIÓN: 6

CONSERVAS DANI, S.A.U.

## 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	CALAMARES RELLENOS EN SU TINTA
Especie:	<i>Loligo spp</i>
Ingredientes:	<b>Calamares</b> , tomate, aceite de girasol, cebolla, <b>tinta (2%)</b> , vino blanco, azúcar, especias, sal.
Consumo preferente:	Fin del 4º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.0491/B
Marca:	DANI

## 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Calamares rellenos con sus rejos.
Color:	Negro característico.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Característico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Consistente y firme.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

## 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cadmio (ppm):	< 1
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)	175 / 728
Proteínas (g)	11
Hidratos de carbono (g)	3.1
De los cuales azúcares (g)	2.7
Grasas (g)	13
De las cuales saturadas (g)	1.6
Sal (g)	0.75

## 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 41 ; 71. 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 **moluscos**. Puede contener pescado 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