



## FICHA TÉCNICA

### BERBERECHOS

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: SEP 2022  
REVISIÓN: 8

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	BERBERECHOS AL NATURAL
Especie:	<i>Cerastoderma edule</i>
Ingredientes:	<b>Berberechos</b> , agua, sal.
Clasificación comercial:	Tamaño pequeño.
Consumo preferente:	Fin del 4º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

#### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Entero
Color:	Típico del producto.
Olor:	Agradable y fresco. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Característico marino. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme, consistente y elástica.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

#### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Biotoxina DSP ( $\mu\text{g}$ Oaq-eq/kg):	< 160
Biotoxina YTX (mg Ybx-eq/kg):	< 3,75
Biotoxina AZAs ( $\mu\text{g}$ Aza-eq/kg):	< 160
Toxina PSP ( $\mu\text{g}$ Sx/kg):	< 800
Toxina ASP (mg D/kg):	< 20
Cadmio (ppm):	< 1
Mercurio (ppm):	< 0,5
Plomo (ppm):	< 1,5
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)	53 / 224
Proteínas (g)	8,4
Hidratos de carbono (g)	4,8
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	0
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	1,4

#### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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

FAO 27. Marisqueo. Tratamiento térmico: esterilización.

##### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L-21714; Ejemplo Consumo preferente: 12/2025

##### 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.

##### Reglamentación aplicable

Etiquetado según el Reglamento (CE) n°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones.

Reglamentos (CE) n° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y n° 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Niveles máximos en alimentos (MLR) según Reglamentos (CE) n° 1881/2006 sobre contenido máximo determinados contaminantes en productos alimenticios y modificaciones.

##### 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