



FICHA TÉCNICA

CARNE DE CANGREJO

CÓDIGO: FICP
FECHA: SEP 2022
REVISIÓN: 7

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	CARNE DE CANGREJO EN SALMUERA
Especie:	<i>Portunus spp</i>
Ingredientes:	Carne de cangrejo , agua, azúcar, sal, estabilizante (E-450), antioxidantes (E-330, E-385), potenciador de sabor (E-635).
Consumo preferente:	3,5 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Ligeramente rosa-blanco
Olor:	Marino fresco. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Consistente.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cadmio (ppm):	< 0,5
Mercurio (ppm):	< 0,5
Plomo (ppm)	< 0,5
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)	100 / 418
Proteínas (g)	21
Hidratos de carbono (g)	1
De los cuales azúcares (g)	1
Grasas (g)	1
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	1,7

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 71 y FAO 57 mediante trampas. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote 19-278 200040521; Ejemplo Consumo preferente: 05-2023

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 **crustáceos**. Puede contener moluscos y pescado. No contiene OGM.

Reglamentación aplicable

Etiquetado según el Reglamento (CE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones.

Reglamentos (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y nº 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) nº 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 BRC Global Standard for Food Safety.

Realizado

Dpto. Calidad

Aprobado

Director Calidad