



FICHA TÉCNICA

ALMEJAS

CÓDIGO: FTCP
FECHA: MAY 2024
REVISIÓN: 1

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ALMEJAS JAPÓNICAS AL NATURAL
Especie:	<i>Tapes philippinarum</i>
Ingredientes:	Almeja japónica (moluscos), agua, sal.
Clasificación comercial:	Tamaño mediano.
Consumo preferente:	Fin del 4º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Almejas sin concha enteras.
Color:	Blanco - Crema
Olor:	Marino. Exento de olores atípicos
Sabor:	Suave. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme y consistente.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Biotoxina DSP ($\mu\text{g Oa-q-eq/kg}$):	< 160
Biotoxina YTX (mg Ytx-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)	99/420
Proteínas (g)	19
Hidratos de carbono (g)	2,2
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	1,6
De las cuales saturadas (g)	0,4
Sal (g)	1,18

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 61. Marisqueo. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote SY7 09072; Consumo preferente: 12/2028.

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° 915/2023 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