



# FICHA TÉCNICA

CALAMARES

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: JUL 2025  
REVISIÓN: 9

## CONSERVAS DANI, S.A.U.

### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	TROZOS DE CALAMAR EN SALSA AMERICANA
Especie:	<i>Illex argentinus</i> .
Ingredientes:	<b>Calamares</b> (61,2%) ( <b>moluscos</b> ), agua (12,2%), tomate (7,4%), aceite de girasol (9,2%), cebolla (5,9%), almidón de maíz (1,5%), azúcar (0,9%), vino blanco (0,8%), sal (0,5%), especias (0,3%) y aromas naturales (0,1%).
Consumo preferente:	Fin del 4º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	12.10662/C
Marca:	DANI

### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Trozos.
Color:	Rojizo característico.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Picante. 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 (ufc/g)	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

### 5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	157 / 653
Proteínas (g)	11
Hidratos de carbono (g)	2,9
De los cuales azúcares (g)	2,6
Grasas (g)	11
De las cuales saturadas (g)	1,4
De las cuales trans. (g)	0
Sodio (mg)	276

### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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

FAO 41. 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)

Verter el contenido de una lata en un plato o recipiente. Servir para consumo inmediato.

#### Declaración Alérgenos y OGM

Contiene **moluscos**. Puede contener trazas de **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

Directora Calidad