



# FICHA TÉCNICA

## CALAMARES

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: JUL 2025  
REVISIÓN: 7

### CONSERVAS DANI, S.A.U.

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	TROZOS DE CALAMAR EN TINTA
Especie:	<i>Illex spp.</i>
Ingredientes:	<b>Calamares</b> (61%) ( <b>moluscos</b> ), agua (12,9%), tomate (7%), aceite de girasol (8,3%), cebolla (6%), almidón de maíz (1,3%), <b>tinta</b> (1%), vino blanco (0,8%), azúcar (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:	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 (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)	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
De las cuales trans. (g)	0
Sodio (mg)	300

#### 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 **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