



FICHA TÉCNICA

VENTRESCA ATÚN

CÓDIGO: FTCP
FECHA: JUL 2025
REVISIÓN: 4

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA
Especie:	<i>Thunnus albacares</i>
Ingredientes:	Atún claro (65,8%) (pescado), aceite de oliva (33,2%), sal (1%).
Consumo preferente:	Fin del 6º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	12.10662/C
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Filetes de ventresca en aceite.
Color:	Crema, amarillento.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Intenso a pescado. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme y suave.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Histamina (ppm):	< 100
Cadmio (ppm):	< 0,1
Mercurio (ppm):	< 1
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)	295 / 1230
Proteínas (g)	20
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	24
De las cuales saturadas (g)	3.7
De las cuales trans. (g)	0
Sodio (mg)	560

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 71. 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 **pescado**. Puede contener trazas de **crustáceos y moluscos**. 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