



FICHA TÉCNICA

HÍGADO DE BACALAO

CÓDIGO: FTCP
FECHA: JUL 2024
REVISIÓN: 7

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	HIGADO DE BACALAO AHUMADO
Especie:	<i>Gadus morhua</i>
Ingredientes:	Hígado de bacalao (<i>gadus morhua</i>) (pescado), sal, aroma ahumado (0,002 %).
Consumo preferente:	5 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Trozos de hígado de bacalao en su propio aceite.
Color:	Rosado.
Olor:	Agradable y fresco. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Marino y ahumado. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Suave.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Histamina (ppm):	< 100
Cadmio (ppm):	< 1
Mercurio (ppm):	< 0,3
Plomo (ppm):	< 0,3
Suma dioxinas y PCB's (pg/g):	< 25
Suma no dioxinas (ng/g)	< 200
Benzo (a) pireno (µg/kg):	< 5
Suma HAP's (µg/kg):	< 30

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)	539/2258
Proteínas (g)	5,2
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	58
De las cuales saturadas (g)	11,8
Sal (g)	1,8

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 27 Atlántico nordeste. Pesca extractiva. Arrastre. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L-3235. Ejemplo Consumo preferente: 29/04/2030.

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 productos derivados del pescado. No contiene OGM.

Reglamentación aplicable

Etiquetado según el Reglamento (UE) n°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones.

Reglamentos (UE) n° 853/2004 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 (UE) n° 2023/915 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 48 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