



## FICHA TÉCNICA

### PULPO

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

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: NOV 2020  
REVISIÓN: 8

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PULPO EN ACEITE DE OLIVA
Especie:	<i>Octopus vulgaris</i>
Ingredientes:	Pulpo ( <i>octopus vulgaris</i> ) (moluscos), aceite de oliva (34%) y sal.
Consumo preferente:	Fin del 6º año desde fecha fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

#### 2.- CARACTÉRISTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Trozos de pulpo.
Color:	Rojizo característico.
Olor:	Fresco marino. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Textura:	Consistente.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

#### 3.- CARACTÉRISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cadmio (ppm):	< 1
Mercurio (ppm):	< 0,5
Plomo (ppm)	< 0,3
Estano (ppm)	< 200
Arsénico inorgánico (ppm)	< 0,050

#### 4.- CARACTÉRISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporas Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

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

Valor energético (kcal/kJ)	417 / 1723
Proteínas (g)	14
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	40
De las cuales saturadas (g)	6,2
Sal (g)	0,55

#### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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

FAO 27 Atlántico noreste. Capturado en estado salvaje. Arrastre. Tratamiento térmico: esterilización.

##### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L-S23; Consumo preferente: 12/2032

##### 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

Director Calidad