



FICHA TÉCNICA

CABALLA

CÓDIGO: FTCP
FECHA: MAY 2019
REVISIÓN: 4

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	FILETES DE CABALLA DEL SUR EN TOMATE
Ingredientes:	Filetes de caballa del Sur, tomate (30%), aceite de girasol, sal.
Consumo preferente:	3 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Rojizo característico.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Característico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme y consistente.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Histamina (ppm):	< 100
Cadmio (ppm):	< 0,1
Mercurio (ppm):	< 0,5
Plomo (ppm)	< 0,3
Estaño (ppm)	< 200

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

Valor energético (kcal/kJ)	134 / 564
Proteínas (g)	21
Hidratos de carbono (g)	0,9
De los cuales azúcares (g)	0,6
Grasas (g)	5,5
De las cuales saturadas (g)	1,2
Sal (g)	1,0

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico
FAO 34. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.
Sistema de codificación
Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote L-KX074H; Consumo preferente: 03/2022.
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 moluscos 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