



# FICHA TÉCNICA

## CARNE DE CANGREJO

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: JUL 2024  
REVISIÓN: 2

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

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	CARNE DE CANGREJO REAL EN SALMUERA
Especie:	<i>Lithodes santolla</i>
Ingredientes:	Carne de centolla chilena (crustáceos), agua, sal, acidificante E-330.
Consumo preferente:	Hasta 5 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

#### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Carne blanca y carne roja, propia de la especie
Olor:	Marino fresco. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Suave, fibrosa al tacto, consistente y elástica
Otras:	Elaborado a mano, puede contener cartílagos. Ausencia de otras materias extrañas

#### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cadmio (ppm):	< 0,5
Mercurio (ppm):	< 0,5
Plomo (ppm)	< 0,5

#### 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)	37/156
Proteínas (g)	8,3
Hidratos de carbono (g)	0,9
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	0
De las cuales saturadas (g)	0
Sal (g)	1,2

#### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico  
FAO 87 mediante pesca artesanal. Tratamiento térmico: esterilización.  
Sistema de codificación  
Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L-N12; 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 crustáceo. Puede contener moluscos y pescado. No contiene OGM.  
Reglamentación aplicable  
Etiquetado según el Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones.  
Reglamentos (UE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y nº 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) nº 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 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