



## FICHA TÉCNICA

HÍGADO DE BACALAO

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: JUL 2024  
REVISIÓN: 6

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

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	HIGADO DE BACALAO AHUMADO
Especie:	<i>Gadus morhua</i>
Ingredientes:	Hígado de <b>bacalao</b> ahumado ( <b>pescado</b> ), sal.
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)	591/2433
Proteínas (g)	6
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	62
De las cuales saturadas (g)	9,3
Sal (g)	1,35

#### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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

FAO 27. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

##### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L-25040260429. Ejemplo Consumo preferente: 29/04/26.

##### 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.

##### Reglamentación aplicable

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

Reglamentos (UE) n° 852/2004 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 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