



FICHA TÉCNICA

HUEVAS DE BACALAO

CÓDIGO: FTCP
FECHA: JUL 2024
REVISIÓN: 9

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	HUEVAS DE BACALAO
Ingredientes:	55% Huevas (Bacalao 25%, solla 20% y Limanda 10%) (pescado), agua, aceite de canola, tomate, sal, estabilizantes E-407 y E-410, especias.
Consumo preferente:	Final del 3r año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Huevas de pescado prensadas.
Color:	Rosa pálido.
Olor:	Fresco y marino. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme y consistente.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Histamina (ppm):	< 100
Cadmio (ppm):	< 0,05
Mercurio (ppm):	< 0,3
Plomo (ppm)	< 0,3
Estaño (ppm)	< 200

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 (kJ/kcal)	442 / 106
Proteínas (g)	12
Hidratos de carbono (g)	1,3
De los cuales azúcares (g)	0,5
Grasas (g)	5,6
De las cuales saturadas (g)	0,4
Sal (g)	1,4

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 27; 67. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L 248 22; Ejemplo Consumo preferente: 09 2028

Usos (Información para el consumidor)

Mantener en un lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 2 días..

Declaración Alérgenos y OGM

Contiene **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° 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.

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