



# FICHA TÉCNICA

MEJILLONES

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: JUL 2024  
REVISIÓN: 8

CONSERVAS DANI, S.A.U.

## 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	MEJILLONES DE CHILE AL NATURAL
Especie:	<i>Mytilus chilensis</i>
Ingredientes:	Mejillones de Chile (moluscos), agua, sal.
Consumo preferente:	Fin del 4º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

## 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Mejillones enteros sin concha.
Color:	Anaranjado característico.
Olor:	Marino. 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

Biotoxina DSP ( $\mu\text{g}$ Oaq-eq/kg):	< 160
Biotoxina YTX (mg Ytx-eq/kg):	< 3,75
Biotoxina AZAs ( $\mu\text{g}$ Aza-eq/kg):	< 160
Toxina PSP ( $\mu\text{g}$ Sx/kg):	< 800
Toxina ASP (mg D/kg):	< 20
Cadmio (ppm):	< 1
Mercurio (ppm):	< 0,5
Plomo (ppm)	< 1,5
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 (kcal/kJ)	105 / 435
Proteínas (g)	17
Hidratos de carbono (g)	2
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	3
De las cuales saturadas (g)	0,7
Sal (g)	0,8

## 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 87. Acuicultura. Tratamiento térmico: esterilización.

### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote L-M12; 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 moluscos. Puede contener pescado 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