



## FICHA TÉCNICA NAVAJUELAS

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: JUL 2024  
REVISIÓN: 10

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

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	NAVAJUELAS DEL PACÍFICO AL NATURAL
Especie:	<i>Tagelus dombeii</i>
Ingredientes:	Navajuelas del Pacífico (moluscos), agua, sal.
Consumo preferente:	Hasta 5 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

#### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Navajuelas enteras sin concha
Color:	Blanquecino.
Olor:	Marino fresco. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Característico marino. 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)	95 / 400
Proteínas (g)	20
Hidratos de carbono (g)	1
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	1
De las cuales saturadas (g)	0,3
Sal (g)	1

#### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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

FAO 87. Marisqueo. 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) 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