



FICHA TÉCNICA

PREPARADO PAELLA

CÓDIGO: FTCP
FECHA: JUL 2024
REVISIÓN: 8

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PREPARADO PARA PAELLA EN ACEITE DE GIRASOL
Ingredientes:	Aceite de girasol (36%), Potón del Pacífico (moluscos), pimienta roja y verde, mejillón de Chile (moluscos), cebolla, guisante, sal.
Consumo preferente:	Fin del 4º año desde fecha fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Típico del producto.
Olor:	Fresco marino. Exento de sabores atípicos.
Sabor:	Marino típico. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Característica del producto.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Biotoxina DSP (μg Oaq-eq/kg):	< 160
Biotoxina YTX (mg Ytx-eq/kg):	< 3,75
Biotoxina AZAs (μg Aza-eq/kg):	< 160
Toxina PSP (μg Sx/kg):	< 800
Toxina ASP (mg D/kg):	< 20
Cadmio (ppm):	< 1
Mercurio (ppm):	< 0,5
Plomo (ppm):	< 0,3
Estaño (ppm):	< 200

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31°C (ucf/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)	339/1398
Proteínas (g)	9,5
Hidratos de carbono (g)	0,9
De los cuales azúcares (g)	0,8
Grasas (g)	33
De las cuales saturadas (g)	3,4
Sal (g)	0,12

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico
FAO 87. Potón del Pacífico pesca extractiva. Mejillón chileno 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)
Calentar en una sartén cebolla (cortada en pequeños trocitos) con aceite de oliva y un poco de pimienta verde. Una vez doradito verter el contenido de la lata y dejar calentar durante 5 minutos. Añadir arroz (1 taza=1 ración).
A continuación, poner agua caliente y sal (al gusto). Dejar 15 minutos y... ¡plato listo!
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