



FICHA TÉCNICA

PREPARADO PAELLA

CÓDIGO: FTCP
FECHA: JUL 2024
REVISIÓN: 7

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	PREPARADO PARA PAELLA CON TINTA
Ingredientes:	Potón del Pacífico (29%) (moluscos), tomate (20%), pimiento rojo y verde , cebolla (11%), aceite de girasol, mejillón de Chile (moluscos), guisante, tinta (1%), vino blanco, almidón de maíz, azúcar, especias, 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:	Negro característico.
Olor:	Típico del producto. 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 (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)	159/660
Proteínas (g)	8,7
Hidratos de carbono (g)	4
De los cuales azúcares (g)	2,2
Grasas (g)	12
De las cuales saturadas (g)	1,2
Sal (g)	0,53

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 87. Potón del Pacífico pesca extractiva. Mejillón de Chile 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 usa satén cebolla (cortada en pequeños trocitos) con aceite de oliva y un poco de pimiento 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.

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad