



# FICHA TÉCNICA

PULPO

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: JUL 2024  
REVISIÓN: 11

CONSERVAS DANI, S.A.U.

## 1.- PRODUCTO

|                      |   |
|----------------------|---|
| Nombre del producto: | PULPO EN ACEITE DE OLIVA                      |
| Especie:             | <i>Enderoctopus megalocyathus</i>             |
| Ingredientes:        | Pulpo (moluscos), aceite de oliva (34%), sal. |
| Consumo preferente:  | Fin del 6º año desde fecha fabricación        |
| Registro sanitario:  | 40.04941/B                                    |
| Marca:               | DANI  |

## 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

|          |   |
|----------|---|
| Aspecto: | Trozos de pulpo.                                |
| Color:   | Rojizo característico.                          |
| Olor:    | Fresco marino. Exento de olores atípicos.       |
| Sabor:   | Típico del producto. Exento de olores atípicos. |
| Textura: | Consistente.                                    |
| Otras:   | Ausencia de materias extrañas                   |

## 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Cadmio (ppm):   | < 1   |
| 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 (kcal/kj)  | 416/1718 |
| Proteínas (g)               | 14       |
| Hidratos de carbono (g)     | 0        |
| De los cuales azúcares (g)  | 0        |
| Grasas (g)                  | 40       |
| De las cuales saturadas (g) | 6,2      |
| Sal (g)                     | 0,55     |

## 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 87. Pesca extractiva. 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