



FICHA TÉCNICA

SURIMI

CÓDIGO: FTCP
FECHA: JUL 2024
REVISIÓN: 9

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SURIMI EN FORMA DE ANGULAS AL AJILLO EN ACEITE DE GIRASOL
Ingredientes:	Aceite de girasol (54%), surimi (44%) (pescado blanco, agua, almidón de maíz modificado, aceite de girasol,, estabilizadores (E-401, E-407, E-410, E-420, E-452, E-508, E-1200), sal, azúcar, clara de huevo, aroma, tinta de calamar (moluscos), pimienta blanca) ajo (1%), pimienta de Cayena (1%).
Consumo preferente:	Fin del 6º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Blanco-gris característico.
Olor:	Fresco marino. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Característica del producto.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cadmio (ppm):	< 0,05
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)	487 / 2008
Proteínas (g)	4.8
Hidratos de carbono (g)	6.7
De los cuales azúcares (g)	0.8
Grasas (g)	49
De las cuales saturadas (g)	7.6
Sal (g)	0.69

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 27 ; 41 ; 67. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplos: Lote L-M12; Consumo preferente: 12/2030.

Usos (Información para el consumidor)

Calentar en cazuela de barro sin que hierva el aceite. No poner la lata en el microondas.

Declaración Alérgenos y OGM

Contiene pescado, moluscos y huevo. 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