



FICHA TÉCNICA

TINTA DE SEPIA

CÓDIGO: FTCP
FECHA: JUL 2024
REVISIÓN: 4

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	TINTA DE SEPIA
Ingredientes:	Tinta de sepia 40% (molusco), agua, sal, espesante E-466 (carboximetilcelulosa sódica).
Consumo preferente:	4 años desde fecha de fabricación
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Pasta.
Color:	Negro.
Olor:	Intenso a tinta de sepia. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Característico a tinta de sepia. Exento de sabores atípicos.
Otras:	Ausencia de materias extrañas. Ausencia de colorantes artificiales.

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH	8 ± 1
Aw	< 0,92
Consistencia (cm Bostwick)	9,5 ± 6,5

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes (ufc/g)	< 100
Aeróbios mesófilos y termófilos (ufc/g)	< 10
Anaeróbios mesófilos y termófilos (ufc/g)	< 10
Esporas de aeróbios y anaeróbios (ufc/g)	< 10

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	51/214
Proteínas (g)	6,6
Hidratos de carbono (g)	4,4
De los cuales azúcares (g)	0,5
Grasas (g)	0,7
De las cuales saturadas (g)	0,2
Sal (g)	9,9

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Método de pesca. Tratamiento tecnológico

Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización. Producto no irradiado.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L:19/19; Ejemplo Consumo preferente: 06/05/28

Usos (Información para el consumidor)

Diluir 1 gramo por 100 ml de agua o caldo, agregar al arroz, pasta, pescado, estofado y cocinar.

Declaración Alérgenos y OGM

Contiene moluscos. Puede contener trazas de pescado, crustáceos, leche. No contiene OGM.

Reglamentación aplicable

Etiquetado según el Reglamento (UE) n°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones. Reglamentos (UE) n° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y n° 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) n° 2023/915 sobre contenido máximo determinados contaminantes en productos alimenticios y modificaciones.

Condiciones de conservación

Conservar a temperatura ambiente. Conservar en lugar fresco y seco.

Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 20 días.

Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad