



# FICHA TÉCNICA

## CABALLA DEL SUR EN ACEITE DE OLIVA

CÓDIGO: FTCP  
FECHA: JUL 2024  
REVISIÓN: 2

### CONSERVAS DANI, S.A.U.

#### 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	FILETES DE CABALLA DEL SUR EN ACEITE DE OLIVA
Especie:	<i>Scomber colias</i>
Ingredientes:	Caballa del Sur (pescado), aceite de oliva (27%), sal.
Consumo preferente:	6 años desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

#### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Filetes de caballa sin piel.
Color:	Crema característico.
Olor:	A pescado intenso. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del pescado. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme y consistente.
Otras:	Ausencia de materias extrañas

#### 3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Histamina (ppm):	< 100
Cadmio (ppm):	< 0,1
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)	163 / 685
Proteínas (g)	24
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Grasas (g)	7,5
De las cuales saturadas (g)	1,5
Sal (g)	1,06

#### 6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 34. Pesca extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

##### Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L-AAC088T; Ejemplo Consumo preferente: 02/2030.

##### 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 pescado. Puede contener moluscos 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