



FICHA TÉCNICA

ALMEJAS

CÓDIGO: FTCP
FECHA: JUL 2024
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

| | |
|----------------------|---|
| Nombre del producto: | ALMEJAS BLANCAS DEL NORTE AL NATURAL |
| Especie: | <i>Spisula subtruncata</i> |
| Ingredientes: | Almejas blancas (moluscos), agua, sal. |
| Consumo preferente: | Fin del 4º año desde fecha de fabricación |
| Registro sanitario: | 40.04941/B |
| Marca: | DANI |

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|----------|--|
| Aspecto: | Almejas sin concha. |
| Color: | Típico del producto. |
| Olor: | Agradable y fresco. Exento de olores atípicos. |
| Sabor: | Característico marino. Exento de sabores atípicos. |
| Textura: | Firme, consistente y elástica. |
| Otras: | Ausencia de materias extrañas. |

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|--|--------|
| Biotoxina DSP (μg Oaq-eq/kg): | < 160 |
| Biotoxina YTX (mg Ybx-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): | < 1,5 |
| 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) | 111/468 |
| Proteínas (g) | 17,2 |
| Hidratos de carbono (g) | 4 |
| De los cuales azúcares (g) | 0 |
| Grasas (g) | 2,9 |
| De las cuales saturadas (g) | 0,8 |
| Sal (g) | 1 |

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 27. Marisqueo. 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) 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 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