



FICHA TÉCNICA

Ref. FTE_003
Edición: 01
Página: 1 de 1
Fecha: Febrero 2014

CANANA ELABORADA (*Todarodes sagittatus*)

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO FRECO ELABORADO

Cefalópodo de manto largo y estrecho. Cabeza voluminosa. Aletas cortas. Dáctilo de la maza tentacular con 4 líneas de ventosas muy pequeñas. Coloración blanquecina rosácea.

2. COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COMPOSICIÓN: Cefalópodo, agua, hielo y 3% sal

COLOR: blanquecino uniforme con tonalidades marronáceas y/o rosáceas

TEXTURA: firme flexible

OLORES: ausencia de olores desagradables y fuertes



4. NIVEL MICROBIOLÓGICO

Enterobacterias <math><1 \times 10^2 \text{ ufc/g}</math>

Aerobios mesófilos <math><1 \times 10^6 \text{ ufc/g}</math>

5.- ALMACENAMIENTO

En cámaras de refrigeración a Tª menor o igual a 3°C

6. TRATAMIENTOS Y PRESENTACIÓN

TRATAMIENTOS:

Bateo en bañera en una solución de agua y sal al 1-2%

PRESENTACIÓN:

- Fresco en cajas de poliexpan de 4kg bañado en una solución con preparado de agua, hielo y sal debidamente etiquetado según legislación vigente

7. INFORMACIÓN DE ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En la etiqueta adjunta al producto:

- | | | | |
|-------------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------|
| - Denominación de venta | - Método Producción. | - Tª Conservación | - Marca Sanitaria |
| - Nombre científico | - Modo Presentación | - Fecha de caducidad | - Ingredientes |
| - Puerto de desembarco | - Peso neto en envasados | - identificación expedidores | |
| - Zona Captura | - Lote | - Fecha de Captura | |

8. CONDICIONES DE CONSERVACION Y DISTRIBUCIÓN:

Se distribuye en vehículos autorizados a temperatura inferior o igual 3°C

Se debe conservar a temperatura inferior o igual 3°C

9.- VIDA ÚTIL: 7 días después de la fecha de captura.

10.- DESTINO:

Venta al por mayor e industria alimentaria

11.- OTROS DATOS DE INTERES:

Se recomienda cocinar antes de consumir. No sufre tratamientos específicos para población de riesgo

Resp Calidad: