



FICHA DE ESPECIFICACIONES

## Filetes de anchoa en aceite de oliva

### DATOS DEL FABRICANTE

**Nombre de la Empresa:** Conservas El Capricho, S.L.

**Domicilio Social:** Pol. Ind. de Santoña, nave 50, 39740, Santoña, Cantabria, España.

**Teléfono de Contacto/Fax:** 942 671 600 / 942 671 600

**Página web / E-mail:** www.elcapricho.es / elcapricho@elcapricho.es

**Número de RSI:** ES 12-05562/S CE

**Número D-U-N-S ®:** 56 380 6959

**Código intrastat:** 16.04.16.00

**Teléfono 24 horas (en caso de alerta alimentaria):** César Iglesias Vallejo, Tlf. 659 175 234

### DATOS DEL PRODUCTO Y COMPOSICIÓN

**Denominación del producto:** Filetes de Anchoa en Aceite de Oliva

**Tipología comercial:** Semiconserva de pescado

**Marca Comercial:** El Capricho

**Lista de ingredientes:** **Anchoas** (*Engraulis encrasicolus*, FAO 27 y FAO 37), Aceite de Oliva y sal. No contiene aditivos.

**Descripción del producto:** Filetes de anchoas maduras en sal cubiertos de aceite como líquido de cobertura.

**Lista de sustancias alergénicas:** **Pescado**. No contiene soja. No contiene gluten.

**OMG:** No contiene.

**Tratamiento de conservación:** Producto salado sumergido en aceite como líquido de cobertura.

**Condiciones de conservación:** Semiconserva, se debe conservar en frío entre 5°C-10°C.

**Parásitos en general:** Ausencia. *Anisakis simplex*: Ausencia

**Fecha de duración mínima:** 12 meses desde la fecha de fabricación

**Vida útil secundaria:** Una vez abierto, mantener a menos de 10°C y consumir en un máximo de 3 días.

### FORMATO DE ENVASADO

REFERENCIA	FORMATO	DESCRIPCIÓN
Octavillo	RR-50	Envase de hoja de lata cerrado estanco
Dingley L	RR-80	Envase de hoja de aluminio cerrado estanco BPA-NI
Pandereta	RO-170	Envase de hoja de lata cerrado estanco



FICHA DE ESPECIFICACIONES

**Filetes de anchoa en aceite de oliva****PESO NETO, PESO ESCURRIDO, TOLERANCIAS DE PESOS Y CADUCIDAD**

FORMATO	NETO	ESCURRIDO	TOLERANCIA	CADUCIDAD
RR-50	50g	29g	Según Real Decreto 1801/2008	12 MESES
RR-80	78g	45g	Según Real Decreto 1801/2008	12 MESES
RO-170	160g	115g	Según Real Decreto 1801/2008	12 MESES

**CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES**

FORMATO	RR-50	RR-80	RO-170						
Anchoas	58%	58%	72%						
Aceite	42%	42%	28%						
Sal	Incluida en la anchoa								

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO**

<b>Olor</b>	Olor característico a anchoa en salazón. Ausencia de olores desagradables
<b>Color</b>	Marrón-rosado, distribución uniforme
<b>Sabor</b>	Característico a anchoa. Ausencia de sabores rancios o indicativos de degradación
<b>Textura</b>	Consistencia firme algo elástica, suave y jugosa, ligeramente húmeda. Sin reblandecimiento que denote un grado de autólisis avanzado
<b>Cabezas y vísceras</b>	Ausencia
<i>Ausencia de barbas, espinas, escamas o restos de vísceras en el filete acabado</i>	

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

<b>Humedad</b>	Recom. <52,0%
<b>Cloruros</b>	Mínimo recomendable 9,0%
<b>Cloruros en fase acuosa</b>	Recom. >14,0%
<b>Actividad de agua</b>	Recom. <0,84
<b>pH</b>	Entre 5,3 y 6,5
<b>Histamina</b>	Recomendable menor de 50 ppm.
	Si se toman 9 muestras por lote se permite que 2 de ellas tengan entre 200 y 400 ppm
	El valor medio de las 9 muestras será inferior a 200 ppm El valor máximo por muestra será de 400 ppm por muestra
<b>Cadmio(Cd)</b>	1'125 ppm
<b>Mercurio(Hg)</b>	0'30 ppm
<b>Plomo(Pb)</b>	0'30 ppm
<b>* Referencias: Reglamento 2073/2005 y Reglamento 1881/2006</b>	



FICHA DE ESPECIFICACIONES

## Filetes de anchoa en aceite de oliva

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Aerobios mesófilos *</b>	Recom. $<1 \times 10^5$ ufc/g
<b>Anaerobios *</b>	Recom. $<1 \times 10^4$ ufc/g
<b>Enterobacterias *</b>	Recom. $<1 \times 10^2$ ufc/g
<b>Estafilococos coagulasa +*</b>	Recom. Ausencia/g
<b>Listeria monocytogenes</b>	Max $1 \times 10^2$ ufc/g
* Se utiliza como recomendación la Orden 02/08/1991 pese a estar derogada por el R.D.135/2010	

### CONTENIDOS NUTRICIONALES

INFORMACION NUTRICIONAL (Valores medios por 100g de producto)	
Valor energético	1.062KJ 254Kcal
Grasas:	14,61g
De las cuales,	
Saturadas	1,8g
Monoinsaturadas	4,0g
Poliinsaturadas	8,8g
Trans	<0,01g
Hidratos de carbono:	0,5g
De los cuales,	
Azúcares	<0,5g
Proteínas	30,13g
Sal	7,3g
Omega3	0,2g

### PACKAGING

REFERENCIA	UNIDADES/CAJA
Octavillo	24
Octavillo	50
Dingley L	30

REFERENCIA	UNIDADES/CAJA
Pandereta RO-170	10

REFERENCIA	UNIDADES/CAJA



FICHA DE ESPECIFICACIONES

## Filetes de anchoa en aceite de oliva

### MEDIDAS / PESOS PACKAGING

#### Medidas unidad de venta

REFERENCIA	FORMATO	ACEITE	MEDIDAS(CMS)	PESOBRUTO(G)	EAN
Octavillo	RR-50	OLIVA	10,2x5x2cm	80g ±2	8437003928093
Dingley L	RR-80	GIRASOL	10,8x7,8x1,9cm	112g ±2	
Pandereta	RO-170	OLIVA	12,7x2cm	250g ±8	8437003928031

#### Pesos packaging

REFERENCIA	PRIMARIO	PESO(G)	SECUNDARIO	PESO(G)
Octavillo	Hojalata	24,0g ±2	Folding	6,8g ±0,4
Dingley L	Aluminio	14,8g ±1,5	--	--
Pandereta	Hojalata	58,0g ±2	--	--

#### Medidas/Peso packaging terciario

REFERENCIA	FORMATO	CÓDIGO DUN	UDS.	DIMENSIONES	PESO(KG)	TERCIARIO	PESO(G)
Octavillo	RR-50	18437003928090	24	22,6x13,4x10,6cm	2,1	Cartón Ondulado	100
Octavillo	RR-50	28437003928097	50	26x23x12cm	4,2	Cartón Ondulado	310
Dingley L	RR-80		30	26x23x12cm	3,6	Cartón Ondulado	115
Pandereta	RO-170	18437003928038	10	26x13x10cm	2,6	Cartón Ondulado	105

### LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

- REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- REGLAMENTO (CE) N° 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión
- REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- Solo de referencia ORDEN 2/08/1991, por la que se aprueban las normas microbiológicas, los límites de contenido en metales pesados y los métodos analíticos para la determinación de metales pesados para los productos de la pesca y de la acuicultura (DEROGADA POR R.D.135/2010)