



FICHA DE ESPECIFICACIONES

Filetes de anchoa en aceite de girasol alto oleico

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 Girasol alto oleico

Tipología comercial: Semiconserva de pescado

Marca Comercial: El Capricho

Lista de ingredientes: **Anchoas** (*Engraulis encrasicolus*, FAO 27 y FAO 37), Aceite de Girasol alto oleico 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
Dingley	RR-100	Envase de hoja de aluminio cerrado estanco BPA-NI
Dingley S	RR-100	Envase de hoja de aluminio cerrado estanco BPA-NI
Dingley H	RR-100 H	Envase de hoja de aluminio cerrado estanco BPA-NI
Hansa	HANSA	Envase de hoja de aluminio cerrado estanco BPA-NI
Hansa 12	HANSA	Envase de hoja de aluminio cerrado estanco BPA-NI
Hansa 20	HANSA	Envase de hoja de aluminio cerrado estanco BPA-NI
Hansa H	HANSA H	Envase de hoja de aluminio cerrado estanco BPA-NI

Filetes de anchoa en aceite de girasol alto oleico

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
RR-100	95g	50g	Según Real Decreto 1801/2008	12 MESES
RR-100 H	95g	31g	Según Real Decreto 1801/2008	12 MESES
HANSA	115g	58g	Según Real Decreto 1801/2008	12 MESES
HANSA H	115g	36g	Según Real Decreto 1801/2008	12 MESES

CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES

FORMATO	RR-50	RR-80	RR-100	RR-100 H	HANSA	HANSA H		
Anchoas	58%	58%	53%	32,6%	51%	31,3%		
Aceite	42%	42%	47%	67,4%	49%	68,7%		
Sal	Incluida en la anchoa							

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

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

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Humedad	Recom. <52,0%
Cloruros	Mínimo recomendable 9,0%
Cloruros en fase acuosa	Recom. >14,0%
Actividad de agua	Recom. <0,84
pH	Entre 5,3 y 6,5
Histamina	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
Cadmio(Cd)	1'125 ppm
Mercurio(Hg)	0'30 ppm
Plomo(Pb)	0'30 ppm
* Referencias: Reglamento 2073/2005 y Reglamento 1881/2006	



FICHA DE ESPECIFICACIONES

Filetes de anchoa en aceite de girasol alto oleico

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos *	Recom. $<1 \times 10^5$ ufc/g
Anaerobios *	Recom. $<1 \times 10^4$ ufc/g
Enterobacterias *	Recom. $<1 \times 10^2$ ufc/g
Estafilococos coagulasa +*	Recom. Ausencia/g
Listeria monocytogenes	Max 1×10^2 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
Dingley	16
Dingley S	16
Dingley H	20

REFERENCIA	UNIDADES/CAJA
Hansa	10
Hansa 12	10
Hansa 20	10
Hansa H	14

MEDIDAS / PESOS PACKAGING

Medidas unidad de venta

REFERENCIA	FORMATO	ACEITE	MEDIDAS(CMS)	PESOBRUTO(G)	EAN
Octavillo	RR-50	GIRASOL	10,2x5x2cm	80g ±2	8437003928086
Dingley L	RR-80	GIRASOL	10,8x7,8x1,9cm	112g ±2	8437003928130
Dingley	RR-100	GIRASOL	10,9x7,8x2,3cm	120g ±2	8437003928192
Dingley S	RR-100	GIRASOL	10,9x7,8x2,3cm	120g ±2	8437003928130
Dingley H	RR-100 H	GIRASOL	10,8x7,8x2,0cm	114g ±2	8437003928239
Hansa	HANSA	GIRASOL	15,2x9,9x1,8cm	170g ±2	8437003928154
Hansa 12	HANSA	GIRASOL	15,2x9,9x1,8cm	170g ±2	8437003928178
Hansa 20	HANSA	GIRASOL	15,2x9,9x1,8cm	170g ±2	8437003928420
Hansa H	HANSA H	GIRASOL	15,1x9,9x1,7cm	150g ±2	8437003928215

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	Folding	8,2g ±0,4
Dingley	Aluminio	15,1g ±1,5	Cartulina	7,3g ±0,4
Dingley S	Aluminio	15,1g ±1,5	Cartulina	7, 3g ±0,4
Dingley H	Aluminio	15,1g ±1,5	--	--
Hansa	Aluminio	25,8g ±2	Cartulina	20g ±1
Hansa 12	Aluminio	25,8g ±2	Cartulina	20g ±1
Hansa 20	Aluminio	25,8g ±2	Cartulina	20g ±1
Hansa H	Aluminio	25,8g ±2	--	--

Medidas/Peso packaging terciario

REFERENCIA	FORMATO	CÓDIGO DUN	UDS.	DIMENSIONES	PESO(KG)	TERCIARIO	PESO(G)
Octavillo	RR-50	18437003928083	24	22,6x13,4x10,6cm	2,1	Cartón Ondulado	100
Octavillo	RR-50	28437003928088	50	26x23x12cm	4,2	Cartón Ondulado	208
Dingley L	RR-80	18437003928137	30	26x23x12cm	3,6	Cartón Ondulado	115
Dingley	RR-100	18437003928199	16	24,5x16,6x9,5cm	2,1	Cartón Ondulado	115
Dingley S	RR-100	18437003928137	16	24,5x16,6x9,5cm	2,1	Cartón Ondulado	115
Dingley H	RR-100 H	18437003928236	20	24,5x16,6x9,5cm	2,3	Cartón Ondulado	115
Hansa	HANSA	18437003928151	10	22,5x16,2x10cm	1,9	Cartón Ondulado	115
Hansa 12	HANSA	18437003928175	10	22,5x16,2x10cm	1,9	Cartón Ondulado	115
Hansa 20	HANSA	18437003928427	10	22,5x16,2x10cm	1,9	Cartón Ondulado	115
Hansa H	HANSA H	18437003928212	12	22,5x16,2x10cm	2,3	Cartón Ondulado	115

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)