



FICHA DE ESPECIFICACIONES

## Filetes de anchoa en aceite de oliva virgen extra

### 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 Virgen Extra (AOVE)

**Tipología comercial:** Semiconserva de pescado

**Marca Comercial:** El Capricho

**Lista de ingredientes:** **Anchoas** (*Engraulis encrasicolus*, FAO 27 y FAO 37), Aceite de Oliva Virgen Extra 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	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



FICHA DE ESPECIFICACIONES

**Filetes de anchoa en aceite de oliva virgen extra****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-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-100	RR-100 H	HANSA	HANSA H			
Anchoas	58%	53%	32,6%	51%	31,3%			
Aceite	42%	47%	67,4%	49%	68,7%			
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 virgen extra

### 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	10

REFERENCIA	UNIDADES/CAJA
Dingley	16
Dingley S	16
Dingley H	20

REFERENCIA	UNIDADES/CAJA
Hansa	10
Hansa 12	10
Hansa 20	10
Hansa 20	36
Hansa H	14

## Filetes de anchoa en aceite de oliva virgen extra

### MEDIDAS / PESOS PACKAGING

#### Medidas unidad de venta

REFERENCIA	FORMATO	ACEITE	MEDIDAS(CMS)	PESOBRUTO(G)	EAN
Octavillo	RR-50	AOVE	10,2x5x2cm	80g ±2	8019138862505
Dingley	RR-100	AOVE	10,9x7,8x2,3cm	120g ±2	8437003928208
Dingley S	RR-100	AOVE	10,9x7,8x2,3cm	120g ±2	8437003928147
Dingley H	RR-100 H	AOVE	10,8x7,8x2,0cm	114g ±2	8437003928246
Hansa	HANSA	AOVE	15,2x9,9x1,8cm	170g ±2	8437003928161
Hansa 12	HANSA	AOVE	15,2x9,9x1,8cm	170g ±2	8437003928185
Hansa 20	HANSA	AOVE	15,2x9,9x1,8cm	170g ±2	8437003928437
Hansa H	HANSA H	AOVE	15,1x9,9x1,7cm	150g ±2	8437003928222

#### Pesos packaging

REFERENCIA	PRIMARIO	PESO(G)	SECUNDARIO	PESO(G)
Octavillo	Hojalata	24,0g ±2	Folding	6,8g ±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	18019138862502	10	15,5x10,5x10,5cm		Cartón Ondulado	
Dingley	RR-100	18437003928205	16	24,5x16,6x9,5cm	2,1	Cartón Ondulado	115
Dingley S	RR-100	18437003928144	16	24,5x16,6x9,5cm	2,1	Cartón Ondulado	115
Dingley H	RR-100 H	18437003928243	20	24,5x16,6x9,5cm	2,3	Cartón Ondulado	115
Hansa	HANSA	18437003928168	10	22,5x16,2x10cm	1,9	Cartón Ondulado	115
Hansa 12	HANSA	18437003928182	10	22,5x16,2x10cm	1,9	Cartón Ondulado	115
Hansa 20	HANSA	18437003928434	10	22,5x16,2x10cm	1,9	Cartón Ondulado	115
Hansa 20	HANSA	28437003928431	36	31x31x12cm	6,4	Cartón Ondulado	184
Hansa H	HANSA H	18437003928229	14	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)