

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: 16.04.14.41.30

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

DATOS DEL PRODUCTO Y COMPOSICIÓN

Denominación del producto: Ventresca de bonito del norte en Aceite de Girasol alto oleico

Láminas de bonito del norte en Aceite de Girasol alto oleico

Trozos de bonito del norte en Aceite de Girasol alto oleico

Migas de bonito del norte en Aceite de Girasol alto oleico

Tipología comercial: Conserva de pescado

Marca Comercial: El Capricho

Lista de ingredientes: Bonito del norte (Thunnus alalunga), Aceite de Girasol alto oleico y sal. No contiene aditivos.

Descripción del producto: Producto obtenido a partir del bonito fresco mediante un proceso de cocción controlado en un medio salado, añadiendo aceite vegetal como líquido de cobertura para aumentar sus características organolépticas. Producto esterilizado.

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

OMG: No contiene.

Condiciones de conservación: No se requieren.

Fecha de duración mínima: 5 años desde la fecha de elaboración.

Vida útil secundaria: Una vez abierto, mantener a menos de 8°C y consumir en un máximo de 3 días.

FORMATO DE ENVASADO

REFERENCIA	FORMATO	DESCRIPCIÓN
Ventresca	DINGLEY-125	Envase de hoja de aluminio cerrado herméticamente BPA-NI
Láminas	DINGLEY-125	Envase de hoja de aluminio cerrado herméticamente BPA-NI
Trozos	BOL-RO212	Envase de hoja de lata cerrado herméticamente
Migas	BOL-RO212	Envase de hoja de lata cerrado herméticamente

PESO NETO, PESO ESCURRIDO, TOLERANCIAS DE PESOS Y CADUCIDAD

FORMATO	NETO	ESCURRIDO	TOLERANCIA	CADUCIDAD
DINGLEY-125	110g	80g	Según Real Decreto 1801/2008	5 AÑOS
BOL-RO212	210g	140g	Según Real Decreto 1801/2008	5 AÑOS

CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES

FORMATO	DINGLEY-125	BOL-RO212						
Bonito	72,7%	66,7%						
Aceite	27,3%	33,3%						
Sal	Incluida en el bonito							

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

Olor	Olor característico del producto
Color	Blanco, blanco-ocre
Sabor	Característico del producto
Textura	Consistencia firme, suave y jugosa.
Cabezas y vísceras	Ausencia
<i>Ausencia de espinas, escamas o restos de vísceras en el producto acabado</i>	

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

pH	>4,6
Histamina	Recomendable menor de 50 ppm. Si se toman 9 muestras por lote se permite que 2 de ellas tengan entre 100 y 200 ppm El valor medio de las 9 muestras será inferior a 100 ppm El valor máximo por muestra será de 200 ppm por muestra
Cadmio(Cd)	0'1 ppm
Mercurio(Hg)	1'0 ppm
Plomo(Pb)	0'30 ppm
* Referencias: Reglamento 2073/2005 y Reglamento 1881/2006	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de microorganismos capaces de alterar la conserva	Estable a 37 °C y a 55 °C
---	---------------------------

CONTENIDOS NUTRICIONALES

INFORMACION NUTRICIONAL (Valores medios por 100g de producto)		VENTRESCA
Valor energético	794KJ 189Kcal	1948KJ 471Kcal
Grasas:	7,6g	44,0g
De las cuales,		
Saturadas	1,06g	8,0g
Monoinsaturadas	2,20g	
Hidratos de carbono:	<0,5g	0,8g
De los cuales,		
Azúcares	<0,5g	0,6g
Proteínas	30,18g	18,0g
Sal	0,55g	0,65g
Omega3	0,4g	1,16g

PACKAGING

REFERENCIA	UNIDADES/CAJA
Ventresca	12
Láminas	12
Láminas	24

REFERENCIA	UNIDADES/CAJA
Trozos	14
Migas	8

REFERENCIA	UNIDADES/CAJA

MEDIDAS / PESOS PACKAGING

Medidas unidad de venta

REFERENCIA	FORMATO	ACEITE	MEDIDAS(CMS)	PESOBRUTO(G)	EAN
Ventresca	DINGLEY-125	GIRASOL	10,9x7,8x2,6cm	155g ±3	8437003928079
Láminas	DINGLEY-125	GIRASOL	10,9x7,8x2,6cm	155g ±3	8437003928062
Trozos	BOL-RO212	GIRASOL	10,3x10,3x3,6cm	270g ±10	8437003928116
Migas	BOL-RO212	GIRASOL	10,2x10,2x3,5cm	257g ±10	8437003928659

Pesos packaging

REFERENCIA	PRIMARIO	PESO(G)	SECUNDARIO	PESO(G)
Ventresca	Aluminio	15,6g ±1,5	Folding	7,9g ±0,4
Láminas	Aluminio	15,6g ±1,5	Folding	7,9g ±0,4
Trozos	Hojalata	26,7g ±2	Folding	14,6g ±1
Migas	Hojalata	26,7g ±2	--	--

Medidas/Peso packaging terciario

REFERENCIA	FORMATO	CÓDIGO DUN	UDS.	DIMENSIONES	PESO(KG)	TERCIARIO	PESO(G)
Ventresca	DINGLEY-125	18437003928076	12	24,5x16,6x9,5cm	2	Cartón Ondulado	115
Láminas	DINGLEY-125	18437003928069	12	24,5x16,6x9,5cm	2	Cartón Ondulado	115
Láminas	DINGLEY-125	28437003928066	24	26x23x12cm	4	Cartón Ondulado	208
Trozos	BOL-RO212	18437003928113	14	26x23x12cm	4,1	Cartón Ondulado	208
Migas	BOL-RO212	18437003928656	8	22,6x13,4x10,6cm	2,2	Cartón Ondulado	100

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)