

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: 16.04.14.31.90

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

DATOS DEL PRODUCTO Y COMPOSICIÓN

Denominación del producto: Láminas de Ventresca de atún Yellowfin en Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina

Tipología comercial: Conserva de pescado

Marca Comercial: El Capricho

Lista de ingredientes: **Ventresca de atún aleta amarilla** (Thunnus albacares), Aceite de Oliva Virgen Extra y sal. No contiene aditivos.

Descripción del producto: Producto obtenido a partir de ventrescas de atún aleta amarilla congeladas 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 Atun	HANSA	Envase de hoja de aluminio cerrado herméticamente BPA-NI
Ventresca Atun H	HANSA	Envase de hoja de aluminio cerrado herméticamente BPA-NI

PESO NETO, PESO ESCURRIDO, TOLERANCIAS DE PESOS Y CADUCIDAD

FORMATO	NETO	ESCURRIDO	TOLERANCIA	CADUCIDAD
HANSA	115g	75g	Según Real Decreto 1801/2008	5 AÑOS

CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES

FORMATO	Hansa								
Atún	65,2%								
Aceite	34,8%								
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 jugoso.
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)

Valor energético	1948KJ 471Kcal
Grasas:	44,0g
De las cuales,	
Saturadas	8,0g
Monoinsaturadas	30,7g
Hidratos de carbono:	0,8g
De los cuales,	
Azúcares	0,6g
Proteínas	18,0g
Sal	0,65g
Omega3	1,16g

PACKAGING

REFERENCIA	UNIDADES/CAJA
Ventresca Atun	10
Ventresca Atun H	14

REFERENCIA	UNIDADES/CAJA

MEDIDAS / PESOS PACKAGING

Medidas unidad de venta

REFERENCIA	FORMATO	ACEITE	MEDIDAS(CMS)	PESOBRUTO(G)	EAN
Ventresca Atun	Hansa	AOVE	15,2x9,9x1,8cm	170g ±2	8437003928734
Ventresca Atun H	Hansa	AOVE	15,1x9,9x1,7cm	150g ±2	8437003928727

Pesos packaging

REFERENCIA	PRIMARIO	PESO(G)	SECUNDARIO	PESO(G)
Ventresca Atun	Aluminio	25,8g ±2	Folding	17,7g ±1
Ventresca Atun H	Aluminio	25,8g ±2	--	--

Medidas/Peso packaging terciario

REFERENCIA	FORMATO	CÓDIGO DUN	UDS.	DIMENSIONES	PESO(KG)	TERCIARIO	PESO(G)
Ventresca Atun	Hansa	18437003928734	10	22,5x16,2x10cm	2	Cartón Ondulado	115
Ventresca Atun H	Hansa	18437003928724	14	22,5x16,2x10cm	2,1	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)