

	ESPECIFICACION TECNICA FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA CODIGO: 10010044	Fecha: 19/08/2021 Revisión: 1º
---	--	---

ESPECIFICACION TECNICA

PRODUCTO:	FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA
FORMATO:	RO-120
	

Sección 1: COMPAÑÍA

Nombre de la empresa:	Conservas y Salazones Arlequin S.L.
Dirección:	Pol. Ind. Trascueto, B-7. 39600 Revilla de Camargo (Cantabria)
Teléfono:	+34 942254507
E-mail:	info@conservasarlequin.com
Registro Sanitario:	40.18929/S

Sección 2: LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE

Ingredientes:	Anchoas (pescado), Aceite de Oliva y Sal
Otras características	Semiconserva salada. Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alergeno por contener anchoa(pescado). Producto sin aditivos.

SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO

FORMATO	RO-120
Peso Neto(g)	110
Peso Escurreido(g)	58

Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Condiciones:	Conservar entre 5°C y 12° C de Temperatura. Una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir en menos de 24 horas.
Otras características:	Semiconserva salada

Sección 5: DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL BOCARTE MEDIANTE UN PROCESO DE MADURACION CONTROLADO EN UN MEDIO FUERTEMENTE SALADO, QUE CONFIERE AL PRODUCTO FINAL UNAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ESPECIFICAS, AÑADIENDO ACEITE DE GIRASOL PARA AUMENTAR DICHAS CARACTERISTICAS.

Materia prima- producto pesquero:	Anchoas (<i>Engraulis encrasicolus</i>)
Recepción de la Materia prima:	Frescas
Producto Final:	Filetes de anchoas en aceite de Oliva
Formatos	RO-120
Envasado:	Envase metálico
Ingredientes añadidos:	Aceite de oliva y sal
Temperatura de distribución:	Lugar fresco inferior a 12° C
Embalaje	Cartón ondulado
Descripción de Lotes:	Indicados en envase
Vida útil:	12 meses desde su Fabricación (mes y año)
Distribución:	Para todo el Mundo, mediante transporte en palets, contenedores,...
Intención de uso:	Consumo sin previo cocinado.
Intención de consumo:	Público en General, exceptuando consumidores que presen alergia al pescado .

Sección 6: PACKAGING

Packaging Primario:	Envase Metálico
Packaging Secundario	Cartón Ondulado
	Palets o Contenedores



ESPECIFICACION TECNICA

FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA

CODIGO: 10010044

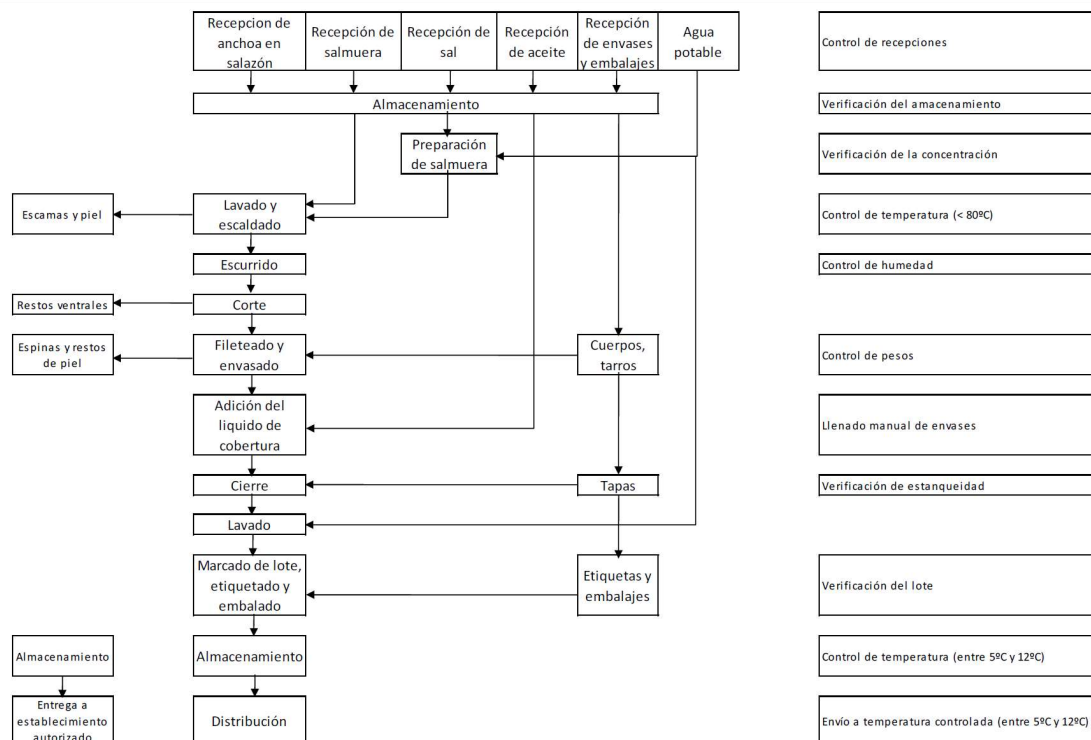
Fecha: 19/08/2021
Revisión: 1º

Unidades/ Caja
CODIGO EAN

12

8421993 910985

Sección 7: DIAGRAMA DE FLUJO



Sección 8: MEDIDAS ESTÁNDAR DEL PRODUCTO TERMINADO

PROPIEDADES FÍSICAS Y ORGANOLEPTICAS :

Carne:	consistencia firme, sin reblandecimiento que denote un grado de autólisis avanzado
Aroma y sabor:	característicos del producto
Color:	pardo-rojizo

ESTÁNDARES DE ANÁLISIS FÍSICOS -QUÍMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Cloruros en fase acuosa (%)	> 10	Cálculo Directo
Ph	< 5,3-6.5	pH-metro
HISTAMINA(ppm)	< 200	HPLC-ELISA
CADMIO (ppm)	< 1,125	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	< 0.5	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0.3	Absorción Atómica
ESTAÑO (ppm)	< 200	Absorción Atómica

*La muestra analizada cumplirá el Reglamento (CE) N°1831/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios así como sus modificaciones (REGLAMENTO (CE) N° 629/2008) EL estaño en envases metálicos

* histamina: n=9, c=2, m=200 mg/kg, M=400 mg/kg. Reglamento (CE)2073/2005 y sus modificaciones

ESTÁNDARES DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Rto. Aerobios Mesófilos (col/g.)	< 1 x 10 ⁵	Método Oficial M° Sanidad y C. (ISO 4833)
Rto. Enterobacteriaceas(col/g.)	< 1 x 10 ²	Método Oficial M° Sanidad y C. (ISO 21528)
Rto. Salmonella (col/25g)	AUSENCIA	Método Oficial M° Sanidad y C. (ISO 6579)
Rto. Shigella (col/25g.)	AUSENCIA	Método Oficial M° Sanidad y C. (ISO 21567)

	ESPECIFICACION TECNICA FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA CODIGO: 10010044	Fecha: 19/08/2021 Revisión: 1º
---	--	-----------------------------------

Listeria monocytogenes (col/g.)	< 1 x 10 ²	Método Oficial Mº Sanidad y C. (ISO 11290)
---------------------------------	-----------------------	--

Sección 9: INFORMACION ALERGENOS/OGMS/IRRADICAION

Certifica la siguiente información sobre alergenios, en virtud de la:

-DIRECTIVA 2003/89/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 10 de noviembre de 2003 por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios

-REAL DECRETO 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Legislaciones posteriores.

ALERGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/ no	Nombre específico y completo	Naturaleza / función	Si/ no	Nombre específico y completo	Naturaleza / función ⁵
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	-	-	NO	-	-
Huevos y productos a base de huevo	NO	-	-	NO	-	-
Pescado y productos a base de pescado	SI	Engraulis encrasicolus	-	NO	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	-	-	NO	-	-
Soja y productos a base de soja	NO	-	-	NO	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	-	-	NO	-	-
Frutos de cáscara y productos derivados (Ex. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	NO	-	-	NO	-	-
Apio y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Mostaza y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Atramucos y productos a base de atramucos	NO	-	-	NO	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	-	-	NO	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	-	-	NO	-	-
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	NO	-	-	NO	-	-

Certifica la siguiente información sobre Producto Irradiado:

Que el producto elaborado no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación

Certifica la siguiente información sobre OGM (organismos modificados genéticamente), en virtud de:

- Reglamento 1829/03 de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO L 268 del 18/10/03).

- Reglamento 1830/03 de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE (DO L 268 del 18/10/03).

OGM	Utilizado como ingrediente Si/No/Naturaleza del componente
Ingredientes	NO
Sub-ingredientes	NO
Fuente	NO
País de Origen	NO
País de Procesado	NO

	ESPECIFICACION TECNICA FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA CODIGO: 10010044	Fecha: 19/08/2021 Revisión: 1º
---	--	---

Información GMOs	NO
Información DE	NO
Información TRAZAS	NO
Información CON	NO
Identidad Preservada	NO

Sección 10: LEGISLACION ALIMENTARIA APLICABLE (la más importante)

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.

REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 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) no 608/2004 de la Comisión

Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre **Registro General Sanitario** de Alimentos. (BOE núm. 290 de 4 de diciembre de 1991 y corrección de errores de BOE núm. 20 de 23 de enero de 1992)

Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de Enero de 2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Asociación Española de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004 publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005. Y sus posteriores modificaciones.

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

Sección 11: Información nutricional

Información nutricional	Valor medio por 100g.
Valor energético	747 Kj/179 Kcal
Grasas	9.8 g
Saturadas	1.5 g
Hidratos de carbono	1.2 g
Azúcares	0.5 g
Proteínas	21.4 g
Sal	2.05 g