

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	<b>Fecha:</b> 5/08/2021 <b>Revisión:</b> 1º
	<b>FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA</b>	
<b>CODIGOS: 10010005</b>		

## ESPECIFICACION TECNICA

<b>PRODUCTO:</b>	FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA
<b>FORMATO:</b>	RR-50
	

### Sección 1: COMPAÑÍA

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

### Sección 2: LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE

<b>Ingredientes:</b>	<b>Anchoas (<i>Engraulis encrasicolus</i>) (pescado) (70%), Aceite de Oliva (30%) y Sal</b>
<b>Otras características</b>	<i>Semiconserva salada. Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alergeno por contener anchoa(pescado). Producto sin aditivos.</i>

### SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO

<b>FORMATO</b>	RR-50
<b>Peso Neto(g)</b>	50
<b>Peso Escurrido(g)</b>	35

### Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

<b>Condiciones:</b>	Conservar entre 5ºC y 12º C de Temperatura
<b>Otras características:</b>	<i>Semiconserva salada</i>

### Sección 5: DESCRIPCION DEL PRODUCTO

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

<b>Materia prima- producto pesquero:</b>	<b>Anchoas ( <i>Engraulis encrasicolus</i> )</b>
<b>Recepción de la Materia prima:</b>	Frescas
<b>Producto Final:</b>	Filetes de anchoas en aceite de Oliva
<b>Formatos</b>	RR-50
<b>Envasado:</b>	Envase de hojalata
<b>Ingredientes añadidos:</b>	Aceite de oliva y sal
<b>Temperatura de distribución:</b>	Lugar fresco ente 5-12º C
<b>Embalaje</b>	Cartón ondulado
<b>Descripción de Lotes:</b>	Indicados en envase
<b>Vida útil:</b>	12 meses desde su Fabricación ( mes y año)
<b>Distribución:</b>	Para todo el Mundo, mediante transporte en palets, contenedores,...
<b>Intención de uso:</b>	Consumo sin previo cocinado.
<b>Intención de consumo:</b>	Público en General, exceptuando consumidores que presenten alergia al <b>pescado</b>

### Sección 6: PACKAGING

<b>Packaging Primario:</b>	Envase Metálico
<b>Packaging Secundario</b>	Cartón Ondulado
	Palets o Contenedores
<b>FORMATO</b>	RR-50

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	<b>Fecha:</b> 5/08/2021 <b>Revisión:</b> 1º
	<b>FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA</b>	
<b>CODIGOS: 10010005</b>		

Unidades/ Caja	25
CODIGO EAN	8421993903659

### Sección 7: DIAGRAMA DE FLUJO

Recepción de Bocarte	Recepción de Salmuera	Recepción de sal	Recepción de Anchoas en salazón	Recepción de aceites	Recepción de envases y embalajes	El bocarte recepcionado directamente de Puerto La sal estará almacenada en sacos en lugares secos La salmuera se almacenará en un depósito
↓	↙	↓	↓	↓	↓	Se realiza con saladora y en Tinas. Control de Grados de salmuera
↓	↓	↓	↓	↓	↓	Se realiza a mano. Control de BPF
↓	↓		↙	↓	↓	A temperatura ambiente. Control Organoléptico
↓	↙			↓	↓	A 60-85°C de temperatura según las características del producto
↓				↓	↓	En una Centrifugadora industria. Control del tiempo
↓				↓	↙ cuerpos	Corte con Tijeras y Fileteado a mano. Control de BPF
↓				↙	↓	Mediante dosificadores automáticos
↓					↙ Tapas	Cierre mecánico de las latas Control de Pesos y de Cierres
↓						A temperatura ambiente ( <12°C)

### Sección 8: MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

#### PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS :

Carne:	consistencia firme, sin reblandecimiento que denote un grado de autólisis avanzado
Aroma y sabor:	característicos del producto
Color:	pardo-rojizo
Cabeza y vísceras:	ausencia.
Otras:	Ausencia de parásitos, barbas, espinas, escamas o restos de vísceras en el filete acabado.

#### ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Cloruros en fase acuosa (%)	> 10	Cálculo Directo
Ph	< 6.5	pH-metro
HISTAMINA(ppm)	< 200	HPLC-ELISA
CADMIO (ppm)	< 1,35	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	< 0.5	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0.3	Absorción Atómica
ESTAÑO (ppm)	< 200	Absorción Atómica

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	<b>Fecha:</b> 5/08/2021 <b>Revisión:</b> 1º
	<b>FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA</b>	
<b>CODIGOS: 10010005</b>		

\*La muestra analizada cumplirá el Reglamento (CE) N°1881/2006, 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

#### ESTANDARS DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Rto. Aerobios Mesófilos (ufc/g)	< 1 x 10 <sup>5</sup>	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Rto. Enterobacteriaceas (ufc/g)	< 1 x 10 <sup>2</sup>	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Rto. Anaerobios (ufc/g)	< 1 x 10 <sup>4</sup>	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Rto. Staphylococcus aureus (ufc/25g.)	< 10	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Listeria monocytogenes (col/g.)	< 1 x 10 <sup>2</sup>	Método Oficial Mº Sanidad y C.

#### Sección 9: INFORMACION ALERGENOS/OGMS/IRRADICACION

Certifica la siguiente información sobre alérgenos, 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 <sup>5</sup>
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	Anchoa ( <i>Engraulis encrasicolus</i> )	-	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	-	-
Atramuces y productos a base de altramuces	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 <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	NO	-	-	NO	-	-

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	<b>Fecha:</b> 5/08/2021
	<b>FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA</b>  <b>CODIGOS: 10010005</b>	<b>Revisión:</b> 1º

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

**Sección 10: LEGISLACION ALIMENTARIA APLICBLE (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

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	<b>Fecha:</b> 5/08/2021
	<b>FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA</b>  <b>CODIGOS: 10010005</b>	<b>Revisión:</b> 1º

Sección11: Información nutricional	
Información nutricional	Valor medio por 100g.
Valor energético	542.5 Kj/129.1
Grasas	5.1 g
Saturadas	0.9 g
Hidratos de carbono	0.3 g
Azúcares	0.1 g
Proteínas	20.5 g
Sal	2.7 g