

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Fecha: 05/03/2020 Revisión: 1º
	<b>BONITO EN ACEITE DE OLIVA</b> <b>CÓDIGOS: 10060002</b>	

## ESPECIFICACION TECNICA

<b>PRODUCTO:</b>	<b>BONITO EN ACEITE DE OLIVA</b>	
<b>FORMATO:</b>	<b>TR-220</b>	

### 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:	<b>Lomos de Bonito (<i>Sarda sarda</i>) (pescado), Aceite de Oliva (32%) y Sal</b>
Otras características:	<i>Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alergeno por contener bonito (pescado). Producto sin aditivos.</i>

### SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO

FORMATO	TR-220
Peso Neto(g)	220
Peso Ecurrido(g)	150

### Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Condiciones:	Conservarse en sitio fresco, seco, alejado de la luz solar y ventilado a temperatura ambiente. Una vez abierto mantener en el frigorífico un máximo de 3 días.
--------------	---

### Sección 5: DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Materia prima- producto pesquero:	Bonito ( <i>Sarda sarda</i> )
Materias primas:	Frescas/ Congeladas
Producto Final:	Bonito en aceite de oliva
Formatos:	TR-220
Envasado:	Vidrio
Ingredientes añadidos:	Aceite de oliva y sal
Temperatura de distribución:	Lugar fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente.
Embalaje:	Cartón ondulado
Descripción de Lotes:	Indicado en Envase
Vida útil:	5 años 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 presenten alergia al <b>pescado</b>

### Sección 6: PACKAGING

Packaging Primario:	Vidrio
Packaging Secundario:	Cartón Ondulado
Packaging Terciario:	Palets o Contenedores
FORMATO	TR-220
Unidades/ Caja:	12
CODIGO EAN:	8 421993100096

### Sección 7: DIAGRAMA DE FLUJO



## ESPECIFICACION TECNICA

Fecha: 05/03/2020  
Revisión: 1º

BONITO EN ACEITE DE OLIVA

CÓDIGOS: 10060002

Recepción de Pescado	Recepción de Materia Prima Auxiliar	Recepción de Envases y Embalajes
↓		
Almacenamiento	↔↓	↔↓
↓		
Descongelación	↓	↓
↓		
Limpieza - Fileteado	↓	↓
↓		
Empaque	↓	↔↓ cuerpo
↓		
Adición de cobertura	↔	↓
↓		
Cierre		↔↓ tapa
↓		
Esterilización		↓
↓		
Codificación		↓
↓		
Estuchado y Embalado		↔
↓		
Almacenamiento		
↓		
Expedición		

### Sección 8: MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

#### PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS :

Color:	Blanco
Aroma y sabor:	característicos del producto
Textura:	Típica

#### ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS –QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Ph	5-6.5	pH-metro
HISTAMINA(ppm)	< 150	HPLC-ELISA
CADMIO (ppm)	< 0.1	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	< 1	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0.3	Absorción Atómica

\*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
Aerobio mesófilas revivificables	Ausencia	Método oficial M. de S. y C.
Shigella	Ausencia	Método oficial M. de S. y C.
Salmonella	Ausencia	Método oficial M. de S. y C.
Bacillus cereus	Ausencia	Método oficial M. de S. y C.
Anaerobios mesófilos	Ausencia	Método oficial M. de S. y C.
cl. sulfito-reductoras a 46º	Ausencia	Método oficial M. de S. y C.
Termófilos aerobios	Ausencia	Método oficial M. de S. y C.
Mohos y levaduras	Ausencia	Método oficial M. de S. y C.

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

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Fecha: 05/03/2020 Revisión: 1º
	<b>BONITO EN ACEITE DE OLIVA</b>  <b>CÓDIGOS: 10060002</b>	

**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	<i>Bonito (Sarda sarda)</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 atramuces	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	-	-

**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

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	<b>Fecha: 05/03/2020</b> <b>Revisión: 1º</b>
	<b>BONITO EN ACEITE DE OLIVA</b> <b>CÓDIGOS: 10060002</b>	

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**

INFORMACION NUTRICIONAL	Valor medio por 100g de peso escurrido TR-410
Valor energético	760,2 Kj / 181 Kcal
Grasas	7.3 g.
de las cuales Saturadas	1.1 g.
Hidratos de Carbono	0 g.
de los cuales Azúcares	0 g.
Proteínas	29.0 g.
Sal	1.22 g.