

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Fecha:14/07/2021 Revisión: 1º
	<b>FILETES DE CABALLA EN ACEITE DE OLIVA</b> <b>CÓDIGOS:10080009</b>	

## ESPECIFICACION TECNICA

<b>PRODUCTO:</b>	FILETES DE CABALLA EN ACEITE DE OLIVA
<b>FORMATO:</b>	RR-125
	

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>Caballa (<i>Scomber japonicus</i>) (pescado)</b> (79%), Aceite de Oliva (29%), Sal (1%).
Otras características:	<i>Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alergeno por contener atún (pescado). Producto sin aditivos.</i>
Zona de pesca:	Varias

SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO	
FORMATO:	RR-125
Peso Neto(g):	85
Peso Escurrido(g):	57

Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Condiciones:	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar en el frigorífico en su lata original cubierto por el líquido de cobertura un máximo de 48 horas.

Sección 5: DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
Materia prima- producto pesquero:	Caballa ( <i>Scomber japonicus</i> )
Recepción de la Materia prima:	Frescas
Producto Final:	Filetes de Caballa en Aceite de Oliva.
Formatos:	RR-125
Envasado:	Metálico
Ingredientes añadidos:	Aceite de Oliva y Sal
Temperatura de distribución:	Lugar fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente.
Embalaje:	Cartón ondulado
Descripción de Lotes:	Indicados en envase
Vida útil:	6 años desde su Fabricación ( mes y año)
Distribución:	Para todo el Mundo, mediante transporte en palets, contenedores,...
Intención de uso:	Consumo directo sin previo cocinado.
Intención de consumo:	Público en General, a excepción de consumidores que presenten alergia al <b>pescado</b> . Producto con un nivel significativo de sodio.

Sección 6: PACKAGING	
Packaging Primario:	Metálico
Packaging Secundario	Cartón Ondulado
Packaging Terciario	Palets o Contenedores
FORMATO:	RR-125
Unidades/ Caja	50
CODIGO EAN	8421993902836



# ESPECIFICACION TECNICA

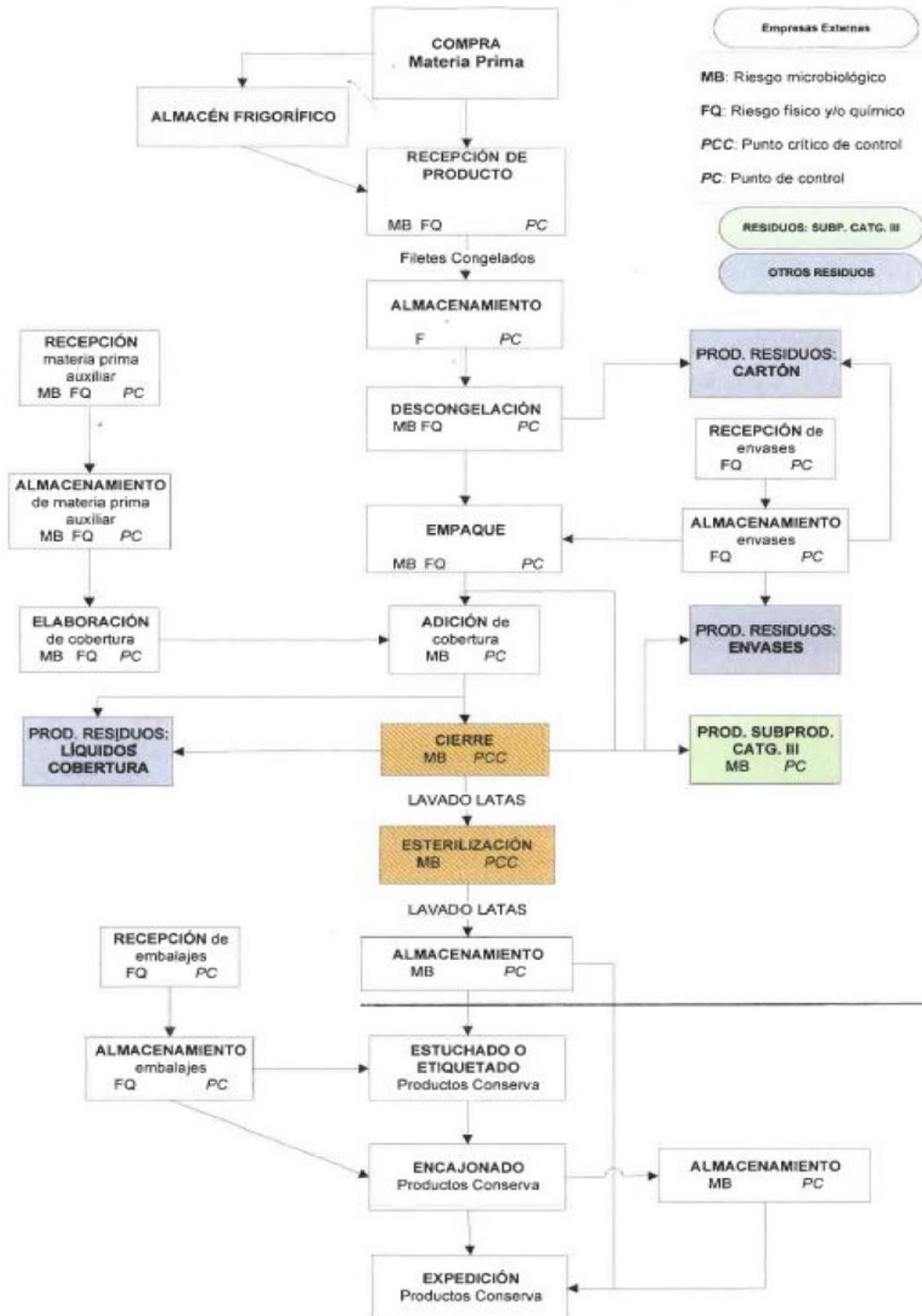
Fecha:14/07/2021

Revisión: 1º

## FILETES DE CABALLA EN ACEITE DE OLIVA

CÓDIGOS:10080009

### Sección 7: DIAGRAMA DE FLUJO



### Sección 8: MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

#### PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS :

Carne:	consistencia firme y jugosa
Aroma y sabor:	Aroma intenso y específico. Sabor característico, específico y persistente
Color:	Característico
Cabeza y vísceras:	Ausencia.
Líquido de cobertura:	Específico, claro-transparente
Exudado acuoso:	Ausencia

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Fecha:14/07/2021 Revisión: 1º
	<b>FILETES DE CABALLA EN ACEITE DE OLIVA</b> <b>CÓDIGOS:10080009</b>	

Materias extrañas:	Ausencia
Aspecto:	Piezas compactas, ordenadas y fácilmente separables

ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Ph	6-6.5	pH-metro
HISTAMINA(ppm)	< 100	HPLC-ELISA
CADMIO (ppm)	< 0.25	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	< 0.5	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0.3	Absorción Atómica
ESTAÑO (ppm)	< 200	Absorción Atómica
Cloruros en fase acuosa (%)	1.2-2	Volhard

\*La muestra analizada cumplirá el Reglamento (CE) Nº 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios así como sus modificaciones (REGLAMENTO (CE) Nº 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 (col/g.) a 31°C	AUSENCIA	Recuento en placa
Rto. Esporos Bacillaceae (ufc/g.)	< 10	Recuento en placa
Toxina Botulinica	AUSENCIA	Bioensayo en ratón
Estabilidad microbiológica 37°C (7 días)	Ausencia de deformación en el envase	Incubación a 37°C por 7 días

**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	<i>Caballa (Scomber japonicus)</i>	-	NO	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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	-	-

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>		Fecha:14/07/2021
	<b>FILETES DE CABALLA EN ACEITE DE OLIVA</b>		Revisión: 1º
<b>CÓDIGOS:10080009</b>			

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
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)

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	<b>Fecha:</b> 14/07/2021
	<b>FILETES DE CABALLA EN ACEITE DE OLIVA</b> <b>CÓDIGOS:10080009</b>	<b>Revisión:</b> 1º

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>Sección11: Información nutricional</b>	
Información nutricional	Valor medio por 100g.
Valor energético	818 kJ/196 Kcal
Grasas	10.9 g
Saturadas	2.34 g
Hidratos de carbono	0.4 g
Azúcares	0.0 g
Proteínas	24.0 g
Sal	0.55 g