

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 18/08/2022
	FILETES DE MELVA EN ACEITE DE GIRASOL	Revisión: 1º
CÓDIGOS:10090003		

ESPECIFICACION TECNICA

PRODUCTO:	FILETES DE MELVA EN ACEITE DE GIRASOL
FORMATO:	RO-900
	

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:	Melva (<i>Auxis thazard</i>) (pescado) , Aceite de Girasol y Sal.
Otras características:	Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alergeno por contener atún (pescado). Producto sin aditivos.
Zona de pesca:	PRODUCTO DE ECUADOR. EST. 575

SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO

FORMATO:	RO-900
Peso Neto(g):	900
Peso Escurreido(g):	600

Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Condiciones:	Conservarse en sitio fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente. Una vez abierto, trasvasar a un recipiente adecuado y conservar en el frigorífico cubierto por el líquido de cobertura.
--------------	---

Sección 5: DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Materia prima- producto pesquero:	Melva (<i>Auxis Thazard</i>).
Recepción de la Materia prima:	Frescas
Producto Final:	Filetes de Melva en Aceite de Girasol
Formatos:	RO-900
Envasado:	Metálico
Ingredientes añadidos:	Aceite de girasol 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 sin previo cocinado.
Intención de consumo:	Público en General, exceptuando consumidores que presenten alergia al pescado .

Sección 6: PACKAGING

Packaging Primario:	Metálico
Packaging Secundario:	Cartón Ondulado
Packaging Terciario:	Palets o Contenedores
Unidades/ Caja:	12
CODIGO EAN:	8421993 901082

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 18/08/2022
	FILETES DE MELVA EN ACEITE DE GIRASOL CÓDIGOS:10090003	Revisión: 1º

Sección 7: DIAGRAMA DE FLUJO

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 ORGANOLEPTICAS:

Color:	Característico, crema claro
Olor:	Agradable, intenso y específico
Sabor:	Característico y persistente
Textura	Filete firme y jugoso
Líquido de cobertura:	Específico, claro-transparente
Exudado acuoso:	Ausencia
Materias extrañas:	Ausencia

ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Ph	6-6,5	pH-metro
HISTAMINA (ppm)	< 100	HPLC-ELISA
CADMIO (ppm)	< 0.15	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°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 MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Rto. Aerobios Mesófilos a 31°C y termófilos a 44°C (ufc/g)	AUSENCIA	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Rto. Esporos Bacillaceae (ufc/g.)	< 10	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Toxina Botulinica	AUSENCIA	Método Oficial Mº Sanidad y C.

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 18/08/2022
	FILETES DE MELVA EN ACEITE DE GIRASOL CÓDIGOS:10090003	Revisión: 1º

Estabilidad microbiológica 37°C (7°C)	Ausencia de deformación en el envase	Incubación a 37°C durante 7 días
---------------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

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	Melva (<i>Auxis Thazard</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 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

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 18/08/2022
	FILETES DE MELVA EN ACEITE DE GIRASOL CÓDIGOS:10090003	Revisión: 1º

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 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	1358.69 kJ/324 Kcal
Grasas	27.67 g
Saturadas	4.26 g
Hidratos de carbono	0.0 g
Azúcares	0.0 g
Proteínas	18.81 g
Sal	1.60 g