	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 15/07/2021
	NAVAJAS AL NATURAL **CÓDIGO: 10190001**	Revisión: 1º

ESPECIFICACION TECNICA

PRODUCTO: **NAVAJAS AL NATURAL**

FORMATO: **OL-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:	NAVAJAS (60%), agua (29%), y sal.
Otras características:	*Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alergeno por contener navajas* ***(molusco).*** *Producto sin aditivos.*
Zona de captura:	*FA 27. Dragas de succión*

SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO	
FORMATO:	OL-120
Peso Neto(g):	115
Peso Escurrido(g):	65

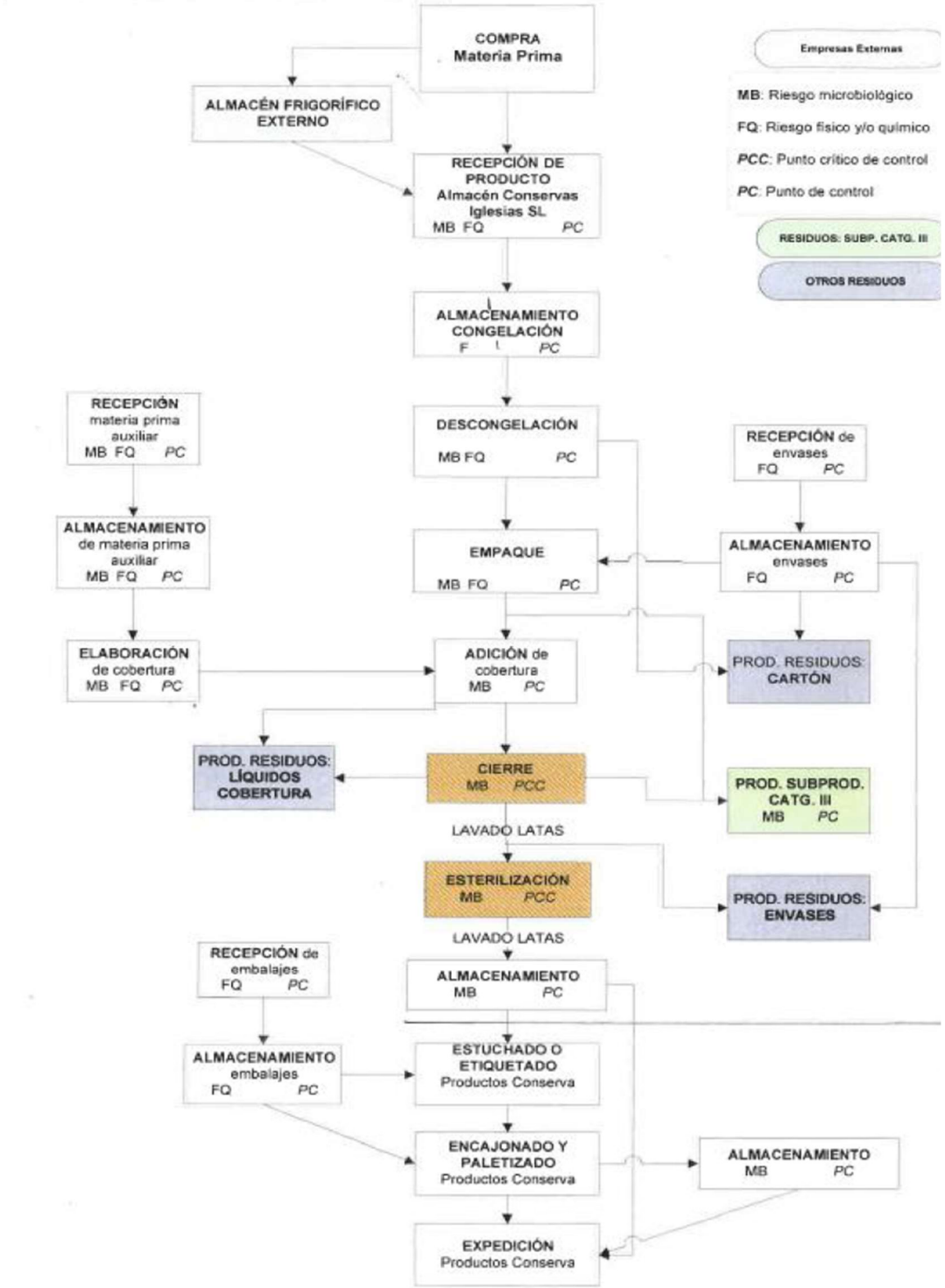
Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	
Condiciones:	Conservarse en sitio fresco y seco. Una vez abierto, conservar cubierto por el líquido de cobertura hasta 48 horas.

Sección 5: DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
Materia prima- producto pesquero:	**Navajas *(Ensis ensis)***
Recepción de la Materia prima:	Frescas
Producto Final:	Navajas al natural
Formatos:	OL-120
Envasado:	Metálico
Ingredientes añadidos:	Agua y sal
Temperatura de distribución:	Ambiente
Embalaje:	Cartón ondulado
Descripción de Lotes:	Indicados en envase
Vida útil:	4 años desde su Fabricación (mes y año)
Distribución:	Para todo el Mundo, mediante transporte en palets, contenedores,...
Intención de uso:	Consumo directo sin necesidad de cocinado previo
Intención de consumo:	Público en General, a excepción de consumidores que presenten alergia a los **moluscos**. Producto con un nivel significativo de sodio.

Sección 6: PACKAGING	
Packaging Primario:	Metálico
Packaging Secundario:	Cartón Ondulado
Packaging Terciario:	Palets o Contenedores
Unidades/ Caja:	50
CODIGO EAN:	**8 421993 101109**

arlequín	**ESPECIFICACION TECNICA** **NAVAJAS AL NATURAL** **CÓDIGO: 10190001**	Fecha: 15/07/2021 Revisión: 1º

Sección 7: DIAGRAMA DE FLUJO



Sección 8: MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS :

Carne:	**Consistencia firme y uniforme**
Aroma y sabor:	**Aroma intenso y especifico. Sabor característico**
Color:	**Característico para la especie: gama de color desde amarillo a blanquecino**
Cabeza y vísceras:	**Ausencia.**
Otras:	**Ausencia de unidades rotas y materias extrañas en el producto acabado.** **INFORME AESAN PRODUCTO QUE IMPIDE LA SUPERVIVENCIA DE ANISAKIS POR EL PROCESO DE SALADO.**

ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Cloruros en fase acuosa (%)	**1.2-2**	**Volhard**
Ph	**5-6**	**pH-metro**
CADMIO (ppm)	**< 0,1**	**Absorción Atómica**
MERCURIO (ppm)	**< 0.5**	**Absorción Atómica**
PLOMO (ppm)	**< 1.5**	**Absorción Atómica**
ESTAÑO (ppm)	**< 200**	**Absorción Atómica**

*La muestra analizada cumplirá el Reglamento (CE) Nº1881/2006, 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

ESTANDARES DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y TOXICOLÓGICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Rto. Aerobios Mesófilos (col/g.) a 31ºC	**AUSENCIA**	**Método Oficial Mº Sanidad y C.**
Rto. Aerobios Mesófilos (31±1 ºC) y termófilos (44º±1 ºC) (col/g).	**AUSENCIA**	**Recuento en placa**
Rto. Esporas Bacillaceae (ufc/g.)	**< 10**	**Recuento en placa**
Toxina Botulinica	**AUSENCIA**	**Bioensayo en ratón**
AZA	**160 µg /Kg.**	**Bioensayo en ratón**
ASP	**20 µg /kg**	**HPLC**
PSP	**80 µg saxitoxina/ 100g**	**Bioensayo en ratón**
AO/DTX/PTX	**160 µg/kg**	**CL-MS**
YTX	**3,75 mg/kg**	**CL-MS**

Sección 9: INFORMACION ALERGENOS/OGMS/IRRADICAION

Certifica la siguiente información sobre alergenos, 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	NO	-	-	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	-	-
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	SI	Navajas	-	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 SO2.[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	Utilizadocomoingrediente 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 2011sobre 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

Sección11: Información nutricional

Información nutricional	Valor medio por 100g.
Valor energético	440 kJ/105 Kcal
Grasas de las cuales, ácidos grasos saturados	2.2 g 1.2 g
Hidratos de carbono de los cuales, azúcares	3.7 g 0 g
Proteínas	18.0 g
Sal	1.6 g