



ESPECIFICACION TECNICA

Fecha: 26/07/2021

SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA (16/22) piezas
CÓDIGOS: 10150004

Revisión: 1º

ESPECIFICACION TECNICA

PRODUCTO: SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA (16/22)

FORMATO: 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:	Sardinias (<i>Sardina pilchardus</i>) (70%), aceite de oliva (29%) y sal
Otras características:	Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alergeno por contener sardina (pescado). Producto sin aditivos.
Zona de pesca:	FAO 27,34,37

SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO

FORMATO:	RR-125
Peso Neto(g):	115
Peso Escurrido(g):	81

Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Condiciones:	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, trasvasar a un recipiente adecuado y conservar en el frigorífico cubierto por el líquido de cobertura un máximo de 48 horas.
--------------	--

Sección 5: DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Materia prima- producto pesquero:	Sardinillas (<i>Sardina pilchardus</i>)
Recepción de la Materia prima:	Frescas
Producto Final:	Sardinillas 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:	Indicado 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 presentan alergia al pescado .

Sección 6: PACKAGING

Packaging Primario:	Metálico
Packaging Secundario:	Cartón Ondulado
Packaging Terciario:	Palets o Contenedores
	RR-125(OLIVA 16/22)
Unidades/Caja:	50
CODIGO EAN:	8421993901822



ESPECIFICACION TECNICA

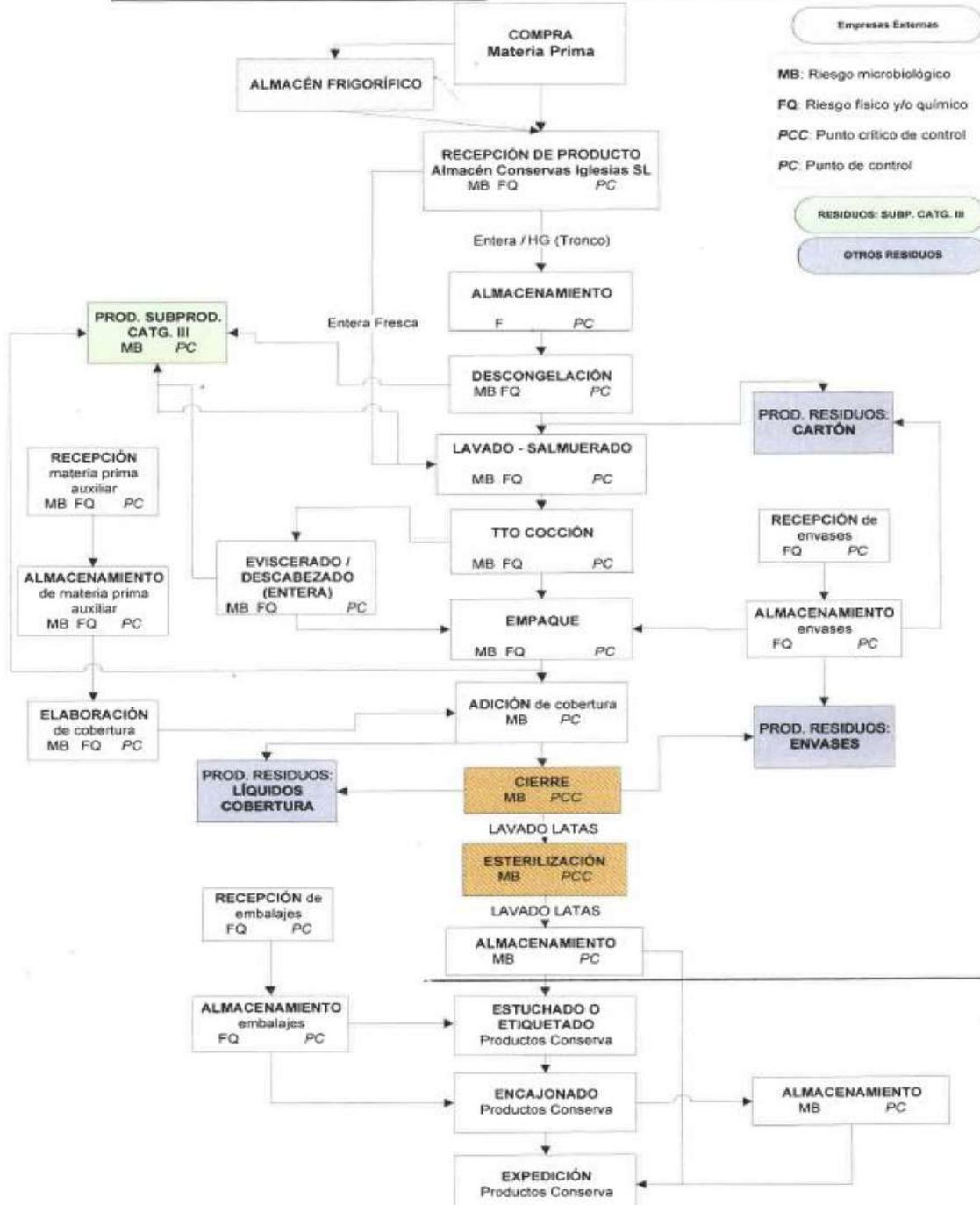
Fecha: 26/07/2021

SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA (16/22) piezas
CÓDIGOS: 10150004

Revisión: 1º

Sección 7: DIAGRAMA DE FLUJO

DIAGRAMA DE FLUJO OPERACIONAL. Conservas Sardina



Sección 8: MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS :

Olor:	Agradable, intenso y específico
Color:	Específico, claro-oscuro
Sabor:	Específico
Aspecto:	Ejemplares compactos, ordenados y fácilmente separables
Textura:	Firme y jugosa
Líquido de cobertura:	Específico

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 26/07/2021
	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA (16/22) piezas CÓDIGOS: 10150004	Revisión: 1º

Exudado acuoso:	Inferior al 8% del peso neto
Unidades rotas:	Ausencia
Materias extrañas:	Ausencia

ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Cloruros en fase acuosa (%)	1,2-2	Cálculo Directo
Ph	4-5,5	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

*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 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.
Estabilidad microbiológica 37°C (7 días)	Ausencia de deformación en el envase	Incubación a 37°C durante 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 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	Sardinias (<i>Sardina pilchardus</i>)	-	NO	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	-	-	NO	-	-
Soja y productos a base de soja	NO	-	-	NO	-	-

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 26/07/2021
	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA (16/22) piezas CÓDIGOS: 10150004	Revisión: 1º

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	-	-
Anhidrido 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
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

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 26/07/2021
	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA (16/22) piezas CÓDIGOS: 10150004	Revisión: 1º

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 Nutricional: Por (100g de peso neto)
Valor energético:	532 kJ/127 kcal
Grasa:	6.8 g
Saturadas:	1 g
Hidratos de carbón:	0.8 g
Azúcares:	0.0g
Proteínas:	215.7 g
Sal:	1,0 g