

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 21/07/2021
	ZAMBURIÑAS EN SALSA DE VIEIRA CÓDIGO: 10180002	Revisión: 1ª

ESPECIFICACION TECNICA

PRODUCTO:	ZAMBURIÑAS EN SALSA DE VIEIRA
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:	Zamburiña (<i>Chlamys varia</i> , <i>Aequipecten opercularis</i>) (molusco), aceite de girasol (35%), vino (7%), cebolla (7%), tomate (3%), harina de arroz (2%), especias (0,5%), sal (0,5%).
Otras características	Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alergeno por contener (MOLUSCO). Producto sin aditivos.
Origen:	Varios

SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO

FORMATO:	OL-120
Peso Neto(g):	115
Peso Escurrido(g):	60

Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Condiciones:	Conservarse en sitio fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente.
---------------------	-----------------------------------------------------------------------

Sección 5: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima- producto pesquero:	Zamburiña (<i>Chlamys varia</i> , <i>Aequipecten opercularis</i>) (molusco)
Recepción de la Materia prima:	Fresca
Producto Final:	Zamburiñas en salsa de Vieira
Formatos:	OL-120
Envasado:	Metálico
Ingredientes añadidos:	Aceite de girasol, Cebolla, Vino, Tomate, Harina de Arroz, Especias y Sal
Temperatura de distribución:	Lugar fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente.
Embalaje:	Cartón ondulado
Descripción de Lotes:	Indicado 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 sin previo cocinado.
Intención de consumo:	Público en General, exceptuando consumidores que presenten alergia al MOLUSCO .

Sección 6: PACKAGING

Packaging Primario:	Metálico
Packaging Secundario:	Cartón Ondulado
Packaging Terciario:	Palets o Contenedores
Unidades/ Caja:	50
CODIGO EAN:	8 421993 906841



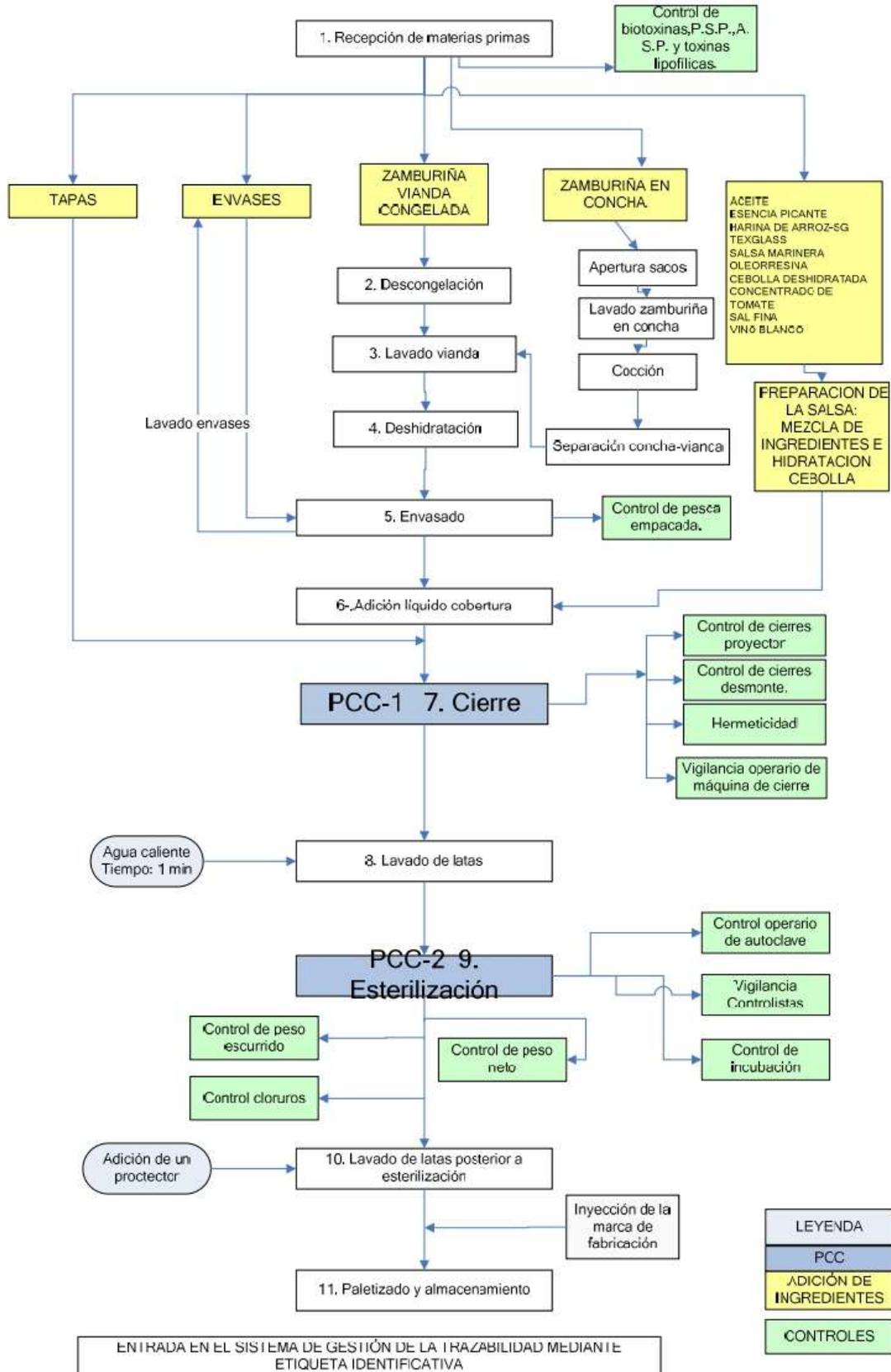
ESPECIFICACION TECNICA

Fecha: 21/07/2021

ZAMBURIÑAS EN SALSA DE VIEIRA

Revisión: 1º

CÓDIGO: 10180002



	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 21/07/2021
	ZAMBURIÑAS EN SALSA DE VIEIRA	Revisión: 1º
CÓDIGO: 10180002		

Sección 8: MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS:

Aroma y sabor:	Olor especiado. Sabor especiado propio de la preparación.
Color:	Presenta un color naranja intenso con las viandas de un color amarronado
Textura:	Suave y firme
Aspecto:	Zamburiñas enteras sin concha, recubiertas en salsa vieira

ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
CADMIO (ppm)	<1	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	<0.5	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 1.5	Absorción Atómica

*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

ESTANDARS DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS y TOXICOLÓGICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Rto. Aerobios Mesófilos (col/g.) a 37°C	AUSENCIA	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Rto. Esporos Bacillaceae (ufc/g.)	< 10	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Toxina Botulínica	AUSENCIA	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Toxina PSP	< 80 µg/100 g	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Toxina lipofílicas	< 160 µg/1000 g	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Toxina ASP	< 20 mg/1000 g	Método Oficial Mº Sanidad y C.
ASP (mg/kg)	< 20	
PSP (µSax/100g)	< 80	
Toxinas lipofílicas (ppm)	< 160	
Benzopirenos (ppm)	< 6	
Suma de benzo a pirenos (ppm)	< 35	
Suma de dioxinas y PCBs (pg/g)	< 6.5	
Suma de dioxinas (pg/g)	< 3.5	

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	NO	-	-	NO	-	-

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 21/07/2021
	ZAMBURIÑAS EN SALSA DE VIEIRA CÓDIGO: 10180002	Revisión: 1º

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	SI	Zamburiñas (<i>Chlamys varia</i> , <i>Aequipecten opercularis</i>)	-	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
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

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 21/07/2021
	ZAMBURIÑAS EN SALSA DE VIEIRA CÓDIGO: 10180002	Revisión: 1º

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.producto
Valor energético	1289 kJ / 312 kcal
Grasas	29.0g
de las cuales Saturadas	4,5g
Hidratos de carbono	3.1g
de las cuales Azúcares	0,0g
Proteínas	10.0g
Sal	1,2g