

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 19/08/2021 Revisión: 1º
	FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" EN ACEITE DE OLIVA 30 filetes CODIGOS: 10010013	

ESPECIFICACION TECNICA

PRODUCTO:	FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA 30 Filetes
FORMATO:	TARRINA 350g ("00"30 f)



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:	Anchoas (<i>Engraulis Encrasicolus</i>) (pescado), Aceite de Oliva y Sal
Zona de pesca y método:	FAO 27. Pesca de cerco
Otras características	<i>Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto sin aditivos.</i>

SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO

FORMATO	TARRINA ("00" 30f.)
Peso Neto(g)	400
Peso Escurrido(g)	210

Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Condiciones:	Conservación entre 5°C y 12°C de Temperatura. Una vez abierto, guardar refrigerado y consumir en menos de 24 horas
Otras características:	<i>Semiconserva salada</i>

Sección 5: DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL BOCARTE MEDIANTE UN PROCESO DE MADURACION CONTROLADO EN UN MEDIO FUERTEMENTE SALADO, QUE CONFIERE AL PRODUCTO FINAL UNAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ESPECIFICAS, AÑADIENDO ACEITE DE GIRASOL PARA AUMENTAR DICHAS CARACTERISTICAS.

Materia prima- producto pesquero:	Anchoas (<i>Engraulis encrasicolus</i>)
Recepción de la Materia prima:	Frescas
Producto Final:	Filetes de anchoas en aceite de Oliva
Formatos	TR-350
Envasado:	Envase plástico alimentario
Ingredientes añadidos:	Aceite de oliva y sal
Temperatura de distribución:	Lugar fresco (0-5 °C)
Embalaje	Cartón ondulado
Descripción de Lotes:	Indicados en envase
Vida útil:	12 meses desde su Fabricación (días/mes/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:	Plástico alimentario
Packaging Secundario	Cartón Ondulado



ESPECIFICACION TECNICA

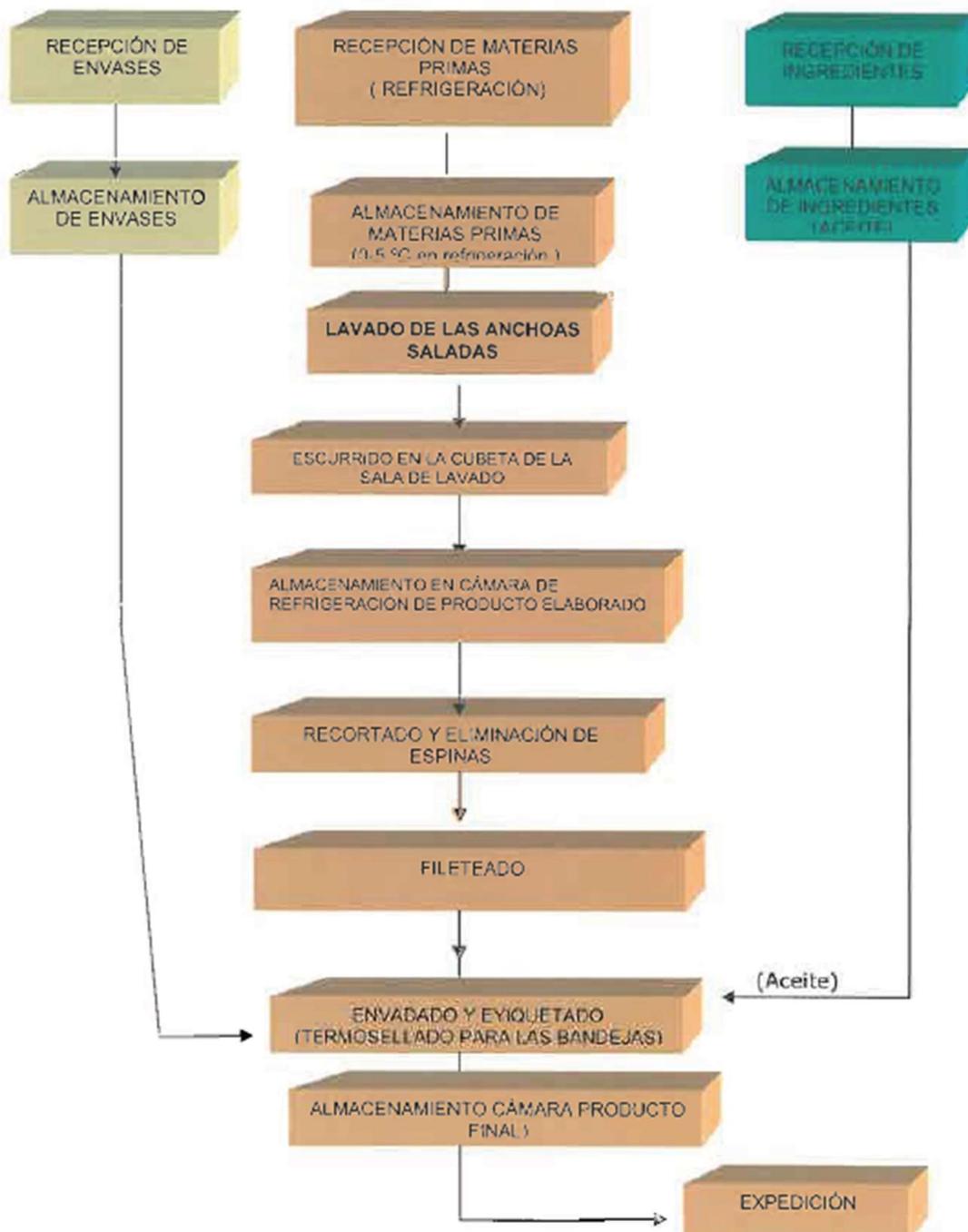
FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" EN ACEITE DE OLIVA
30 filetes

CODIGOS: 10010013

Fecha: 19/08/2021
Revisión: 1º

Packaging Terciario	Palets o Contenedores
FORMATO	TARRINA ("00" 30f.)
Unidades/ Caja	15
CODIGO EAN	8 421993 906810

Sección 7: DIAGRAMA DE FLUJO



Sección 8: MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS :

Carne:	consistencia firme, sin reblandecimiento que denote un grado de autólisis avanzado
Aroma y sabor:	característicos del producto

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 19/08/2021 Revisión: 1º
	FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" EN ACEITE DE OLIVA 30 filetes CODIGOS: 10010013	

Color:	Marrón claro
Cabeza y vísceras:	Ausencia.
Otras:	Ausencia de parásitos, barbas, espinas, escamas o restos de vísceras en el filete acabado.

ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Cloruros en fase acuosa (%)	> 14	Volumetría de precipitación
Aw	0,86	Higrometría
Ph	< 4,69	pH-metro
HISTAMINA (ppm)	< 100	HPLC-ELISA
CADMIO (ppm)	< 0.1	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	< 0.5	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0.2	Absorción Atómica
ESTAÑO (ppm)	< 2.5	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 (31°C) (col/g.)	< 1 x 10 ⁴	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Rto. Anaerobios	<1x10 ³	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Anisakis	AUSENCIA	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Enterobacteriaceas totales	AUSENCIA	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Staphylococcus aureus enterotoxigénico	AUSENCIA	Método Oficial Mº Sanidad y C.
Listeria monocytogenes (col/g.)	AUSENCIA	Método Oficial Mº Sanidad y C.

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	Engraulis <i>encrasicolus</i>	-	NO	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	-	-	NO	-	-
Soja y productos a base de soja	NO	-	-	NO	-	-

	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha: 19/08/2021 Revisión: 1º
	FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" EN ACEITE DE OLIVA 30 filetes CODIGOS: 10010013	

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	-	-
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: 19/08/2021 Revisión: 1º
	FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" EN ACEITE DE OLIVA 30 filetes CODIGOS: 10010013	

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	
INFORMACION NUTRICIONAL	Valor medio por 100g de peso escurrido
Valor energético	542.50 kJ/129.10 kcal
Grasas	0.5 g
de las cuales Saturadas	0.9 g
Hidratos de Carbono	0,3 g
de los cuales Azúcares	0,1 g
Proteínas	20.50 g
Sal	2.7 g