	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 4
	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA PREMIUM	Marzo 2020

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La sardinilla o xoubiña se pesca en diferentes épocas del año, siendo las del mes de septiembre, las de mejor calidad. Se les da un punto de cocción al vapor y se introducen a mano cuidadosamente en la lata. Allí se impregnan del suave sabor y aroma del aceite de oliva. Con el paso del tiempo, las sardinillas se vuelven todavía más sabrosas.

El procesado, manipulación y obtención del producto final se efectúan cumpliendo en todo el proceso las normas higiénico-sanitarias vigentes, así como las buenas prácticas de manipulación. Se lleva a cabo, en cada una de las fases, un sistema de autocontrol y seguimiento de puntos críticos (HACCP).

ORIGEN: producto de España.



INGREDIENTES

SARDINAS (Pescado) (*Sardina pilchardus*), aceite de oliva (29,6%) y sal.

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)

Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's).

ANÁLISIS NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g. de producto)

		IR*	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	878 kJ / 210 kcal	2000 Kcal.	11%
Grasas	14,1 g.	70 g.	20%
De las cuales, saturadas	3,6 g.	20 g.	18%
Hidratos de carbono	0,2 g.	260 g.	0%
De los cuales, azúcares	0 g.	90 g.	0%
Proteínas	20,6 g.	50 g.	41%
Sal	1 g.	6 g.	17%

*(IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ. / 2000 kcal.)

INGREDIENTES ALÉRGENOS

ALÉRGENO (Anexo III bis. Directiva 2007/68/CE)	Presencia en el producto como ingrediente	Presencia en instalaciones Posibles trazas
Gluten en cereales	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevo y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base	SI	SI

APROBADO 1/5	DPT CALIDAD ESPINALER
-----------------	-----------------------

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

REVISIÓN: 4

SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA PREMIUM

Marzo 2020

de pescado		
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados	No	No
Frutos de cáscara	No	No
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg o > 10mg/L)	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

**** NO CONTIENE GLUTEN. ALIMENTO APTO PARA CELÍACOS.****Gluten GP0004-ELISA/R5 < 3 mg/kg****CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

ASPECTO: Piezas enteras envasadas a mano. Brillantes y carnosas. No deben aparecer restos de otras materias extrañas al producto.

COLOR: Característico de la especie. Plateado. Ausencia de coloraciones anómalas que denoten alteración del producto.

OLOR: Aroma característico de esta preparación. Agradable e intenso. Ausencia de olores anómalos.

SABOR: Característico de la especie. Ausencia de sabores anómalos.

TEXTURA: Carne firme y jugosa.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas pruebas de incubación. 30 días a 31°C (±1°C)	Ausencia.
Microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas pruebas de incubación. 10 días a 44°C	Ausencia.
Flora esporulada permitida:	Máximo de 10 esporas de Bacillaceae

APROBADO
2/5**DPT CALIDAD ESPINALER**

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

REVISIÓN: 4

SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA PREMIUM

Marzo 2020

termoestables, no patógenos, no tóxicos e incapaces de alterar la conserva.

- Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Decreto 28/2005 de 28 de enero, por el que se regula el control de las biotoxinas en moluscos bivalvos y otros organismos procedentes de la pesca, el marisqueo y la acuicultura.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Mercurio	< 0,5 mg/kg (ppm)
Cadmio	< 0,1 mg/kg (ppm)
Plomo	< 0,3 mg/kg (ppm)
Estaño	200 mg/kg (ppm)
Toxina botulínica	Ausencia.
Histamina	Valor medio < 100 mg/kg (ppm) (Ninguna superior a 200 mg/ kg (ppm))
NBVT	35 mg/kg (ppm)

- Reglamento (CE) nº 853/2004 de la Comisión, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 2074/2005 (modifica Reglamento 853/2004)
- Reglamento (CE) nº 1020/2008 (modifica Reglamento 853/2004)
- Reglamento (CE) nº 1022/2008 (modifica Reglamento 2074/2005)
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

CODIFICACIÓN

LOTE: Indicados en el envase/estuche y embalaje exterior

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 6 años desde la fecha de fabricación.

ALMACENAMIENTO

El almacenamiento del producto se realiza en lugares cerrados, techados, secos y bien ventilados. Protegidos contra insectos, roedores y otras plagas.


MATERIAL ENVASE Y EMBALAJE

Envase metálico de hojalata electrolítica o aluminio con sistema de fácil apertura individual y estuchado.

Estuche Espinaler de cartón, con la siguiente información impresa: denominación de venta ("Sardinillas en aceite de oliva"), ingredientes, identificación de la empresa y número de Registro Sanitario. Contenido neto, lote y fecha de consumo preferente.

APROBADO
3/5

DPT CALIDAD ESPINALER

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 4
	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA PREMIUM	<i>Marzo 2020</i>

Condiciones de conservación. Información nutricional y alérgenos. (Según normativa UE 1169/2011)

Envase de agrupación: caja de cartón ondulado.

DISTRIBUCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Contenido	125 ml.
Medidas envase	88x128x32 mm (alto x ancho x fondo)
Unidad de caja	24
Medidas caja	115x265x375 mm (alto x ancho x fondo)
Peso caja	4,450 kg.
Cantidad cajas x rellano	9
Rellano x palé	10
Cantidad cajas palé	90
Peso por palé	425 kg.
Palé	Europeo

La distribución se realiza a mercado nacional e internacional. Se envían correctamente envasados y embalados, paletizados, mediante pallets europeos de madera, retractilados con film de plástico, y contenedores... (si requiere)


FORMATOS DISPONIBLES

30/40	
	
Código del artículo	262011
Código de barras	8427230941989
Código GTIN14 (DUN)	28427230941983
Peso neto	125g.
Peso escurrido	88 g.

20/25	
	
Código del artículo	262177
Código de barras	8427230267027
Código GTIN14 (DUN)	28427230267021
Peso neto	115 g.
Peso escurrido	81 g.

SARDINILLA 8/10 XEITO

APROBADO 4/5	DPT CALIDAD ESPINALER
-----------------	------------------------------

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 4
	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA PREMIUM	<i>Marzo 2020</i>

	
Código del artículo	262212
Código de barras	8427230991946
Código GTIN14 (DUN)	28427230991940
Peso neto	115 g.
Peso escurrido	81 g.

Sardinilla pescada con el arte de pesca XEITO. Sólo 425 pequeñas embarcaciones están autorizadas a faenar en Galicia con este arte de pesca.

La sardina mantiene más la escama y suele tener la carne más firme.

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Protegido del calor y de la luz.

Una vez abierto, consumir de forma inmediata. Si se guarda en el frigorífico pierde calidad.

MODO DE EMPLEO

Destino final: público en general, excepto alérgicos o intolerantes al pescado.

Intención de uso: consumo directo.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Evitar tirar el aceite por los desagües.

Este envase es reciclable, tirar en los contenedores a tal fin.



5/5	APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER
-----	----------	------------------------------