

 <p>SUCORE® Suc. CONSERVAS REVUELTA Hnos. S.L. Anchoas y Conservas www.conservasrevuelta.com</p>	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Doc.: FT 20.1 Revisión:06
	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA	Fecha: 02/12/21 Pág. 1 de 5

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	FORMATO
20.1	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA	GRAND CANTABRICO	RR-335

SECCIÓN 1.FABRICANTE

1.Nombre	Sucesores de Conservas Revuelta Hnos. S.L.
2.Dirección	La Mar, nº 47
3.Código Postal	39750
4.Localidad	Colindres, Cantabria
5.Teléfono	+ (34) 942652121
6.Fax	+ (34) 942652142
7.Página web	www.conservasrevuelta.com
8.Correo electrónico	stefano-pietrangeli@libero.it
9.Persona de contacto/cargo	Sr. Stefano Pietrangeli. Responsable Comercial Italia
10.Director general	Sr. David Revuelta
11.Director comercial	Sr. David Revuelta
13.Pedidos	Comercial / Administración
14.Calidad	calidad@conservasrevuelta.com
15.Nº Registro Sanitario-NºCE	12.09492/S

SECCIÓN 2.DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Denominación del producto:

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

2. Descripción del Producto:

Producto obtenido a partir del boquerón, anchoa o bocarte mediante un proceso de maduración controlado en un medio fuertemente salado. Esta maduración confiere al producto final unas características organolépticas específicas, añadiendo aceite de oliva para aumentar dichas características.

SECCIÓN 3.ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

1. Producto Final:	Filetes de anchoas en aceite de oliva. Anchoas del Cantábrico (<i>Engraulis encrasicolus</i>) Zona de captura: FAO 27 VIII
2. Lista de ingredientes en orden decreciente	Ingredientes: Anchoas, Aceite de Oliva y sal Alérgeno: Anchoas (pescado)
3. Formato (Unidad de venta):	RR-335
4. Envasado:	LATA Y TAPA Material: HOJALATA Código identificación de envases (97/129/CE): FE 40 Familia del Material: ACERO Reciclable: Sí, Puede reciclarse ilimitadamente. TAPA DE CORTESÍA Material: TAPA DE PLÁSTICO Código identificación de envases (97/129/CE): PP 5 Familia del Material: POLIPROPILENO Reciclable: Sí
5. Embalaje	CAJA Material: CARTÓN ONDULADO Código identificación de envases (97/129/CE): PAP20 Familia del Material: CARTÓN CURRUGADO Reciclable: Sí
6. Temperatura de distribución y conservación:	Refrigeración, máximo 10° C
7. Descripción de Lotes:	Letras que indican tipo de pesca. 4 números que indican el año, el día de la semana y la semana de producción.
8. Vida útil:	12 meses desde su fabricación
9. Distribución:	Para todo el mundo, mediante transporte en palets, contenedores, etc.
10. Intención de uso	Consumo sin previo cocinado.
11. Intención de consumo:	Público en General, no existen especiales consideraciones
12. Vida útil asegurada en el momento de la entrega	11 meses

FORMATOS

REFERENCIA	FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)
20.1	RR-335	335	250

SECCION 4. INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Composición nutricional por 100 g de producto escurrido:

Valor energético	817 kJ / 195 kcal
Grasas	10 g
de las cuales grasas saturadas	2,0 g
Hidratos de carbono	0,3 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	26 g
Sal	14,0 g

SECCIÓN 5.DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO

Recepción de Pescado	Recepción de salmuera	Recepción de Sal	Recepción de aceite	Recepción de Envases y Embalajes
↓				
Salado	↘	↘	↓	↓
↓				
Descabezado Eviscerado	↓	↓	↓	↓
↓				
Envasado En sal	↓	↘	↓	↘
↓				
Maduración	↓		↓	↘
↓				
Escaldado	↘		↓	↓
↓				
Escurrido			↓	↓
↓				
Fileteado			↓	↘
↓				
Adición del Aceite			↘	↓
↓				
Cierre				↘
↓				
Codificación				↓
↓				
Estuchado y Embalado				↘
↓				
Almacenamiento				
↓				
Expedición				

SECCION 6. CARACTERISTICAS DEL ENVASE-EMBALAJE-PALETIZACION

Unidad Venta	Nº Unidades/Caja	Nº Cajas /palet	Nº Capas /palet	Nº Cajas/ Capa de Palet	Nº Unidades /Palet	EAN 13
RR-335	12	154	14	11	1848	8411701341118

Packaging Primario: Envase Metálico (Hojalata alimentaria)

Packaging Secundario: Cartón Ondulado.

Packaging Terciario: Palets.

SECCIÓN 7. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS/OGM/IRRADIADOS

¿Presenta algún ingrediente producido a partir de OGM? **NO**

¿Presenta algún ingrediente producido con tecnologías de irradiación ó el producto terminado es irradiado? **NO**

¿El tratamiento tecnológico del salado de la anchoa produce la inactivación del parásito Anisakis? **SI**

Marcados con una x en la columna si contiene alguno de estos ingredientes alérgenos:

	SI	NO
Cereales que contengan gluten		X
Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X
Pescado y productos derivados	X	
Cacahuets y productos derivados		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X
Frutos de cáscara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y derivados		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X
Moluscos y derivados		X
Altramuces y derivado		X

SECCION 8. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS:

-Carne:	Consistencia firme, sin reblandecimiento que denote un grado de autólisis avanzado
-Aroma y sabor:	Característicos del producto
-Color:	Pardo-rojizo
-Cabeza y vísceras:	Ausencia

ESTANDARDS DE ANALISIS FISICO –QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA	METODO ANALITICO
Aw	< 0.85	Medición directa
Cloruros en fase acuosa (%)	> 10	Cálculo directo
HISTAMINA(ppm)	< 200	HPLC
CADMIO (ppm)	< 1.12	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	< 0.5	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0.3	Absorción Atómica
ESTAÑO (ppm)	< 200	Absorción Atómica

ESTANDARDS DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETROS	NORMA	METODO ANALITICO
Aerobios Mesófilos (ufc/g.)	< 1 x 10 ⁵	BASADO EN ISO 4833
Anaerobios (ufc/g.)	< 1 x 10 ⁴	BASADO EN ISO 4833
Enterobacteriaceas (ufc/g.)	< 1 x 10 ²	BASADO EN ISO 7402
Staphylococcus aureus (ufc/g.)	< 1 x 10 ²	BASADO EN ISO 6888
Listeria monocytogenes (ufc/g.)	< 1 x 10 ²	BASADO EN ISO 11290

ESTANDARDS DE ANALISIS PARASITOLÓGICOS

PARAMETROS	NORMA	METODO ANALITICO
Anisakis	INACTIVADO POR TRATAMIENTO TECNOLÓGICO: SALADO	INSPECCIÓN VISUAL

Revisado y aprobado por:	Firma:
D. David Revuelta Dirección	