

DENOMINACIÓN DE VENTA				SARDINAS (SARDINILLAS) EN ACEITE DE OLIVA 16/20 PIEZAS													
NOMBRE CIENTÍFICO				Sardina pilchardus		ZONA DE CAPTURA				FAO-27, 37,37.1,37.2,37.3							
PIEZAS				16/20		CONSUMO PREFERENTE		6 AÑOS		MARCA		BALEA					
INGREDIENTES (% DE MAYOR A MENOR)				ALERGENOS		PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO. PUEDE CONTENER TRAZAS DE CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS..		PESOS									
INGREDIENTE		%						UNIDADES		16/20 pzs		PESO NETO (g)		115			
SARDINAS		70,43		OGM				NO CONTIENE		CAPACIDAD NOMINAL (ml)		125		PESO ESCURRIDO (g)		81	
ACEITE DE OLIVA		29,57								EMPACADO				MANUAL			
SAL (contenido sal del pescado)		1,3				TRATAMIENTOS TECNOLOGICOS											
				ADITIVOS		NO CONTIENE		COCCIÓN		35 minutos a 100° C							
								ESTERILIZACIÓN		53 minutos a 115° C							
CIERRE				ENVASE													
TRASLAPE		45%-95%		FORMATO		RR-125		BARNIZ INTERIOR		Oro +Aluminio Epoxifenólico							
COMPACIDAD		70%-95%		MATERIAL ENVASE		HOJALATA ELECTROLITICA		BARNIZ EXTERIOR		Oro Epoxifenólico							
PENETRACIÓN DEL G.C		70%-95%		TAPA		FACIL APERTURA		DIMENSIONES		103,3 x 58,7 x 25 mm							
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, ORGANOLÉPTICAS Y NUTRICIONALES																	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS				CARACTERISTICAS QUIMICAS						CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS							
PARAMETRO		TOXINAS (VALORES MAXIMOS)		METALES PESADOS (VALORES MAXIMOS)		PARAMETRO		VALOR MÁXIMO									
MATERIAS EXTRAÑAS		AUSENCIA		Toxina botulínica		AUSENCIA		Mercurio		0,3 mg/Kg		Microorganismos que crezcan y se multipliquen previas las pruebas de incubación durante 30 días a 31°C ±1°C		AUSENCIA			
								Cadmio		0,25 mg/kg		Microorganismos que crezcan y se multipliquen previas pruebas de incubación durante 10 días a 44°C		AUSENCIA			
IMPUREZAS		AUSENCIA		Histamina		Valor medio inferior 100 ppm. Ninguna superior 200 ppm		Plomo		0,30 mg/Kg		Flora esporulada		10 ESPORAS DE BACILOCEAE, TERMOESTABLES, NO PATÓGENOS, NO TOXIGÉNICOS E INCAPACES DE ALTERAR LA CONSERVA			
								Estaño		200 mg/Kg		CARACTERISTICAS ORGANOLPEPTICAS					
LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS SARDINILLAS PIEZAS ENTERAS SIN MATERIAS EXTRAÑAS NI IMPUREZAS																	
CARACTERISTICAS NUTRICIONALES										LOTEADO							
POR 100G DE PRODUCTO				POR 100G DE PRODUCTO ESCURRIDO				SDO 16/20 [[SEMANA DEL AÑO]XX[DÍA DE LA SEMANA (lunes=A, martes =B, miércoles=C, jueves=D ,viernes=E)][AÑO(XX)]] [PARTIDA]XXX									
Energía		1053 kJ/252 kcal		830 kJ/199 kcal													
Grasas		22,7 g		12,3 g													
de las cuales saturadas		5,5 g		3 g													
Hidratos de Carbono		0,2 g		0,3 g													
de los cuales azucares		0 g		0 g													
Proteínas		11,8 g		22 g													
Sal		0,8 g		1,3 g													
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN						FORMA DE PRESENTACION											
CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO. UNA VEZ ABIERTO SE RECOMIENDA CONSUMIR EL PRODUCTO EN SU TOTALIDAD. SI NO ES ASI, CONSERVELO EN EL FRIGORIFICO EN SU ENVASE ORIGINAL Y CUBIERTO CON LA SALSAS. NO LO GUARDE POR UN PERIODO SUPERIOR A 24 HORAS DESPUES DE SU APERTURA						ENVASE		ESTUCHADO									
						EMBALAJE		CAJA DE CARTON 25/50/100									
						MEDIDAS		25/12*16*35 -- 50/17*23*36 -- 100/17*35*46									
SIN OXIDACIONES Y EXTERIOR DEL ENVASE LIMPIO																	
CONDICIONES DE TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO																	
TRANSPORTE VEHÍCULO NO REGULADO		MANIPULACIÓN: BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS; EVITAR GOLPES; NO ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL SUELO						ALMACENAMIENTO: CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO									
POBLACIÓN DE DESTINO		TODA LA POBLACIÓN SALVO ALÉRGICOS A LOS ALERGENOS SEÑALADOS				USO ESPERADO		LISTO PARA EL CONSUMO		CONSUMO PREFERENTE		6 AÑOS DESDE LA FECHA DE FABRICACION					
Observaciones especiales de cliente				No aplica													
Realizado por Responsable de Calidad, Inocuidad e IFS Firma y fecha 26/09/2022				Supervisado por Gerencia Firma y fecha				Aprobado por CLIENTE									
								NOMBRE									
								CARGO									
										FIRMA, SELLO Y FECHA							