

 <p>SUCORE® Suc. CONSERVAS REVUELTA Hnos. S.L. Anchoas y Conservas www.conservasrevuelta.com</p>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Doc.: FT 22
	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA	Revisión:02 Fecha: 26/06/18 Página 1 de 5

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	FORMATO
22	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA	REVUELTA GRAN CHEF SERVICE	RR-790

## SECCIÓN 1.FABRICANTE

<b>1.Nombre</b>	Sucesores de Conservas Revuelta Hnos. S.L.
<b>2.Dirección</b>	La Mar, nº 47
<b>3.Código Postal</b>	39750
<b>4.Localidad</b>	Colindres, Cantabria
<b>5.Teléfono</b>	+ (34) 942652121
<b>6.Fax</b>	+ (34) 942652142
<b>7.Pagina web</b>	<a href="http://www.conservasrevuelta.com">www.conservasrevuelta.com</a>
<b>8.Correo electrónico</b>	<a href="mailto:comercial@conservasrevuelta.com">comercial@conservasrevuelta.com</a>
<b>9.Persona de contacto/cargo</b>	Sr. David Revuelta
<b>10.Director general</b>	Sr. David Revuelta
<b>11.Director comercial</b>	Sr. David Revuelta
<b>13.Pedidos</b>	Comercial / Administración
<b>14.Calidad</b>	<a href="mailto:calidad@conservasrevuelta.com">calidad@conservasrevuelta.com</a>
<b>15.Nº Registro Sanitario-NºCE</b>	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

<b>1. Producto Final:</b>	Filetes de anchoas en aceite de oliva Anchoas del Cantábrico
<b>2. Lista de ingredientes en orden decreciente</b>	Ingredientes: Anchoas, Aceite de Oliva y sal Alérgeno: Anchoas (pescado)
<b>3. Formato (Unidad de venta):</b>	RR-790
<b>4. Envasado:</b>	Envase Metálico
<b>5. Embalaje</b>	Cartón ondulado
<b>6.Temperatura de distribución y conservación:</b>	Refrigeración, máximo 10° C
<b>7. Descripción de Lotes:</b>	Letras que indican tipo de pesca. 4 Números que indican el año, el día de la semana y la semana de producción.
<b>8. Vida útil:</b>	12 meses desde su fabricación
<b>9. Distribución:</b>	Para todo el mundo, mediante transporte en palets, contenedores, etc.
<b>10. Intención de uso</b>	Consumo sin previo cocinado.
<b>11. Intención de consumo:</b>	Público en General, no existen especiales consideraciones

#### FORMATOS

REFERENCIA	FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)
22.3	RR-790	740	520

### SECCION 4. INFORMACION NUTRICIONAL

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

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

**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	↙		↓	↓
↓				
Ecurrido			↓	↓
↓				
Fileteado			↓	↙
↓				
Adición del Aceite			↙	↓
↓				
Cierre				↙
↓				
Codificación				↓
↓				
Estuchado y Embalado				↙
↓				
Almacenamiento				
↓				
Expedición				

**SECCION 6. CARACTERISTICAS DEL ENVASE-EMBALAJE-PALETIZACION**

Unidad Venta	Nº Unidades/Caja	NºCajas /palet	Nº Capas /palet	NºCajas/ Capa de Palet	Nº Unidades /Palet	EAN 13
<b>RR-790</b>	<b>6</b>	<b>176</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>1056</b>	<b>8411701792217</b>

**Packaging Primario:** Envase Metálico

**Packaging Secundario:** Cartón Ondulado.

**Packaging Terciario:** Pallets.

## 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
<b>Cereales que contengan gluten</b>		X
<b>Crustáceos y productos derivados</b>		X
<b>Huevos y productos derivados</b>		X
<b>Pescado y productos derivados</b>	X	
<b>Cacahuets y productos derivados</b>		X
<b>Soja y productos a base de soja</b>		X
<b>Leche y sus derivados (incluida lactosa)</b>		X
<b>Frutos de cáscara</b>		X
<b>Apio y productos derivados</b>		X
<b>Mostaza y productos derivados</b>		X
<b>Granos de sésamo y derivados</b>		X
<b>Anhídrido sulfuroso y sulfitos</b>		X
<b>Moluscos y derivados</b>		X
<b>Altramuces y derivado</b>		X

## SECCION 8. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

-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 FISICOS -QUIMICOS**

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

**ESTANDARDS DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS**

PARAMETROS	NORMA	METODO ANALITICO
<i>Aerobios Mesófilos (col/g.)</i>	< 1 x 10 <sup>5</sup>	BASADO EN ISO 4833 Y CENAN 1989
<i>Anaerobios (col/g.)</i>	< 1 x 10 <sup>4</sup>	BASADO EN ISO 4833 Y CENAN 1989
<i>Enterobacteriaceas (col/g.)</i>	< 1 x 10 <sup>2</sup>	BASADO EN ISO 7402 Y CENAN 1989
<i>Staphylococcus aureus (col/g.)</i>	< 1 x 10 <sup>2</sup>	BASADO EN ISO 6888 Y CENAN 1989
<i>Listeria monocytogenes (UFC/g.)</i>	< 1 x 10 <sup>2</sup>	BASADO EN ISO 11290

**ESTANDARDS DE ANALISIS PARASITOLÓGICOS**

PARAMETROS	NORMA	METODO ANALITICO
<i>Anisakis</i>	INACTIVADO POR TRATAMIENTO TECNOLÓGICO: SALADO	INSPECCIÓN VISUAL

<b>Revisado y aprobado por:</b>	<b>Firma:</b>
<b>D. David Revuelta</b> Dirección	