 <p>SUCORE® Suc. CONSERVAS REVUELTA Hnos. S.L. Anchoas y Conservas www.conservasrevuelta.com</p>	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS</b>	Doc.: FT 4CAN Revisión: 7 Fecha: 26/10/16 Página 1 de 5
	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA (Revuelta)	

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	FORMATO
4 cant	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA	REVUELTA	HANSA

### SECCION 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


### SECCION 2.DESCRIPCION 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.

 <p>SUCORE® Suc. CONSERVAS REVUELTA Hnos. S.L. Anchoas y Conservas www.conservasrevuelta.com</p>	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS</b>	Doc.: FT 4CAN Revisión: 7 Fecha: 26/10/16 Página 2 de 5
	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA (Revuelta)	

### SECCION 3.ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>1. Producto Final:</b>	Filetes de anchoas en aceite de oliva
<b>2. Lista de ingredientes en orden decreciente</b>	Ingredientes: Anchoas ( <i>Engraulis encrasicolus</i> ), Aceite de Oliva y sal Alérgenos: Anchoas (pescado)
<b>3. Formato (Unidad de venta):</b>	Hansa 110
<b>4. Envasado:</b>	Envase Metálico de aluminio
<b>5. Embalaje</b>	Cartón ondulado
<b>6. Temperatura de distribución y conservación:</b>	Lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 y 12° C. Recomendamos por debajo de 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>	8 meses desde su fabricación si se conserva en frío (max.10°C)
<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)	Nº FILETES
4.2 cant SUP	Hansa 110	100	60	--


**SECCION 4. DESCRIPCION 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 5. INFORMACION NUTRICIONAL**

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

Valor energético:	817 KJ / 195 Kcal.
Grasas:	10.0
de las cuales grasas saturadas	2.0
Hidratos de carbono:	0.3
de los cuales azúcares	0.0
Proteínas:	26.0
Sal	< 14.0

 <p>SUCORE® Suc. CONSERVAS REVUELTA Hnos. S.L. Anchoas y Conservas www.conservasrevuelta.com</p>	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS</b>	Doc.: FT 4CAN Revisión: 7 Fecha: 26/10/16 Página 4 de 5
	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA (Revuelta)	

### SECCION 6. INFORMACION SOBRE ALERGENOS/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 7. CARACTERISTICAS DEL ENVASE-EMBALAJE-PALETIZACION

Unidad Venta	Nº Unidades/Caja	NºCajas /palet	Nº Capas /palet	NºCajas/ Capa de Palet	Nº Unidades /Palet	EAN 13
Hansa 110	5	550	11	50	2750	8411701252315

Packaging Primario: Envase Metálico (Aluminio)

Packaging Secundario: Cartón Ondulado.

Packaging Terciario: Pallets o Contenedores

 <p><b>SUCORE®</b>          Suc. CONSERVAS REVUELTA Hnos. S.L.          Anchoas y Conservas          www.conservasrevuelta.com</p>	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS</b>	Doc.: FT 4CAN Revisión: 7 Fecha: 26/10/16 Página 5 de 5
	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA (Revuelta)	

## SECCION 8. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

### PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS:

<b>-Carne:</b>	consistencia firme, sin reblandecimiento que denote un grado de autólisis avanzado
<b>-Aroma y sabor:</b>	característicos del producto
<b>-Color:</b>	pardo-rojizo
<b>-Cabeza y vísceras:</b>	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 (UFC/g.)</i>	< 1 x 10 <sup>5</sup>	BASADO EN ISO 4833
<i>Anaerobios (UFC/g.)</i>	< 1 x 10 <sup>4</sup>	BASADO EN ISO 4833
<i>Enterobacteriaceas (UFC/g.)</i>	< 1 x 10 <sup>2</sup>	BASADO EN ISO 7402
<i>Staphylococcus aureus (UFC/g.)</i>	< 1 x 10 <sup>2</sup>	BASADO EN ISO 6888
<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

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