 <b>SUCORE®</b> Suc. CONSERVAS REVUELTA Hnos. S.L. Anchoas y Conservas <a href="http://www.conservasrevuelta.com">www.conservasrevuelta.com</a>	<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
<b>4 cant</b>	<b>FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA</b>	<b>REVUELTA</b>	<b>VARIOS</b>

### 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.Página 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.

### SECCION 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 Alérgenos: Anchoas (pescado)
<b>3. Formato (Unidad de venta):</b>	Varios
<b>4. Envasado:</b>	Envase Metálico
<b>5. Embalaje</b>	Cartón ondulado
<b>6. Temperatura de distribución y conservación:</b>	Refrigeración, preferiblemente 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>	12 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
4.1 cant	RR-50	50	30	8-11
4.2 cant	Hansa 110	100	60	--
4.3 cant	RR 744	725	515	--

### SECCION 4.DESCRIPCION DEL PROCESO PRODUCTIVO

Recepción de Pescado	Recepción de salmuera	Recepción de Sal	Recepción de aceite	Recepción de Envases y Embalajes
↓				
Salado	↙↓	↙↓	↓	↓
↓				
DescabezadoEviscerado	↓	↓	↓	↓
↓				
Envasado En sal	↓	↙	↓	↙
↓				
Maduración	↓		↓	↙
↓				
Escaldado	↙		↓	↓
↓				
Escurrido			↓	↓
↓				
Fileteado			↓	↙

 <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 3 de 5
	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA (Revuelta)	

↓	<b>Adición del Aceite</b>			↙	↓
↓	<b>Cierre</b>				↙
↓	<b>Codificación</b>				↓
↓	<b>Estuchado y Embalado</b>				↙
↓	<b>Almacenamiento</b>				
↓	<b>Expedición</b>				

## 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

## 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		<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>

 <p><b>SUCORE</b><sup>®</sup>          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)	

<b>Mostaza y productos derivados</b>		<b>X</b>
<b>Granos de sésamo y derivados</b>		<b>X</b>
<b>Anhídrido sulfuroso y sulfitos</b>		<b>X</b>
<b>Moluscos y derivados</b>		<b>X</b>
<b>Altramuces y derivado</b>		<b>X</b>

## 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
<b>RR-50</b>	<b>15</b>	<b>420</b>	<b>15</b>	<b>28</b>	<b>6300</b>	8411701100500
<b>Hansa 110</b>	<b>12</b>	<b>3200</b>	<b>10</b>	<b>32</b>	<b>3840</b>	8411701252216
<b>RR-744</b>	<b>12</b>	<b>77</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>924</b>	8411701792217

**Packaging Primario:** Envase Metálico ( RR 50, Hansa: Aluminio / RR 740: Hojalata alimentaria)

**Packaging Secundario:** Cartón Ondulado.

**Packaging Terciario:** Pallets o Contenedores

## 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>	<b>&lt; 0.85</b>	<b>Medición directa</b>
<b>Cloruros en fase acuosa (%)</b>	<b>&gt; 10</b>	<b>Cálculo directo</b>
<b>HISTAMINA(ppm)</b>	<b>&lt; 200</b>	<b>HPLC</b>
<b>CADMIO (ppm)</b>	<b>&lt; 1.12</b>	<b>Absorción Atómica</b>
<b>MERCURIO (ppm)</b>	<b>&lt; 0.5</b>	<b>Absorción Atómica</b>
<b>PLOMO (ppm)</b>	<b>&lt; 0.3</b>	<b>Absorción Atómica</b>
<b>ESTAÑO (ppm)</b>	<b>&lt; 200</b>	<b>Absorción Atómica</b>

**ESTANDARDS DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS**

PARAMETROS	NORMA	METODO ANALITICO
<i>Aerobios Mesófilos (UFC/g.)</i>	$< 1 \times 10^5$	BASADO EN ISO 4833
<i>Anaerobios (UFC/g.)</i>	$< 1 \times 10^4$	BASADO EN ISO 4833
<i>Enterobacteriaceas (UFC/g.)</i>	$< 1 \times 10^2$	BASADO EN ISO 7402
<i>Staphylococcus aureus (UFC/g.)</i>	$< 1 \times 10^2$	BASADO EN ISO 6888
<i>Listeria monocytogenes (UFC/g.)</i>	$< 1 \times 10^2$	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	