

	FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO FINAL	F.T. PRODUCTO FINAL
		N° REVISIÓN: 15 FECHA REVISION: Mar. 2019
N° R.S.I. 12.00673/PO		

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

1. Producto

Berberecho al Natural “PescadeRías ¿de onde se non?”

Formatos: Oval OL-120, OL-85

Redondos: RO-120, RO-150, RO-280.

2. Composición.

Ingredientes: Berberechos procedentes de un expendedor certificado con la marca “PescadeRías ¿de onde se non?”, agua y sal.

3. Características Organolépticas, Microbiológicas y Físico-Químicas.

El producto cumple la normativa legal vigente, española y comunitaria en cuanto a características organolépticas, microbiológicas y Físico-Químicas. Como materia prima se utiliza berberecho (*Cerastoderma edule*) vivo y fresco.

Características organolépticas

Sabor: Específico

Líquido de cobertura: Específico

Color de las unidades: Específico y homogéneo

Tamaño: Uniforme

Unidades rotas: Ausencia

Cuerpos extraños (conchas, arenas): Ausencia

Olor: Específico, agradable y equilibrado

Textura: Firme y uniforme

Características físico-químicas	Parámetros	Métodos	Rango
		pH	Potenciométrico
	Cloruros	Volhard	1,2-2 %
Características físico-químicas	Parámetros	Métodos	Límite máximo
	Mercurio	Absorción atómica	0,5 ppm
	Cadmio	Absorción atómica	1,0 ppm
	Plomo	Absorción atómica	1,5 ppm
	Estaño	Absorción atómica	200 ppm
	ASP	HPLC	20 µg/g
	AO, DTX, PTX	Método cuantitativo	160 µg/Kg
	PSP	Bioensayo en ratón	80 µg/100 g
	YTX	Bioensayo en ratón	3,75 mg/Kg
	AZA	Bioensayo en ratón	160 µg/Kg
Características microbiológicas	Parámetro	Método	Límite máximo
	Recuento de mesófilos aerobios (31° ± 1° C) y termófilos (44° ± 1° C)	Recuento en placa	< 1 ufc/g
	Esporos de Bacillaceae	Recuento en placa	10 esporos
	Toxina botulínica	Bioensayo en ratón	Ausencia

	FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO FINAL	F.T. PRODUCTO FINAL
		Nº REVISIÓN: 15
Nº R.S.I. 12.00673/PO		FECHA REVISION: Mar. 2019

4. Conservación y Estabilidad Biológica.

El proceso de fabricación genera productos comercialmente estériles, que se conservan a temperatura ambiente cuando las latas están herméticamente cerradas.

Se establece un *Período de Consumo Preferente* de 4 años desde la fecha de fabricación, tras la cual el producto puede ser totalmente satisfactorio.

5. Uso esperado.

El producto resultante puede ser consumido directamente, no siendo necesario aplicar ningún tipo de tratamiento adicional, pudiendo ser igualmente incluido en la composición de cualquier plato con o sin elaboración previa. No obstante, cabe mencionar que la materia prima principal (molusco) es un alérgeno, por lo que esta circunstancia deberá ser tenida en cuenta por los consumidores.

6. Características Técnicas.

Envase; Oval OL-85

Capacidad Nominal: 85 cm³

Piezas/ lata: 22/28/32

Peso Neto: 79 g

Peso Ecurrido: 45 g

Envase: Oval OL-120

Capacidad Nominal: 120 cm³

Piezas/ lata: 18/20, 20/25, 25/30, 30/35, 35/40, 35/45, 40/45, 45/50, 55/60

Peso Neto: 115g

Peso Ecurrido: 65g

Envase: Redondo RO-120

Capacidad Nominal: 120 cm³

Piezas/ lata: 20/25, 25/30, 30/35, 35/40, 15, 20, 25, 30

Peso Neto: 111g

Peso Ecurrido: 75g

Envase: Redondo RO-280

Capacidad Nominal: 280 cm³

Piezas/ lata: 65/70, 70/75, 90/100, 110/120, 130/140

Peso Neto: 266 g

Peso Ecurrido: 155g

Impresión en la lata:

- Lote de Fabricación, código del producto, número inicial de piezas y PO-59.

Impresión en el estuche:

- Nombre del producto, marca y etiqueta identificativa de la marca “PescadeRías, ¿de onde se non”, número de piezas, clasificación comercial (pequeño, mediano, grande, gigante), capacidad nominal normalizada del envase y código de barras.
- Razón social, dirección, teléfono, Nº de Registro Sanitario del fabricante en óvalo y símbolo punto verde.
- País de origen, peso neto y escurrido, fecha de consumo preferente e indicación lote.
- Ingredientes.

7. Embalaje

	FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO FINAL	F.T. PRODUCTO FINAL
		Nº REVISIÓN: 15
Nº R.S.I. 12.00673/PO		FECHA REVISION: Mar. 2019

Cajas

Envase: OL-85

Dimensiones (cm): 35 x 23 x 13

Volumen (dm³): 10,50

Peso Bruto (Kg): 5.6

Latas/caja: 50

Envase: OL-120

Dimensiones (cm): 35 x 23 x 16

Volumen (dm³): 13

Peso Bruto (Kg): 7.5

Latas/caja: 50

Envase: RO-280

Dimensiones (cm): 40 x 27 x 18.5

Volumen (dm³): 20

Peso Bruto (Kg): 14

Latas/caja: 36

Envase: OL-120

Dimensiones: 36,5 x 12 x 9,5

Volumen (dm³): 4,16

Peso Bruto (Kg): 2,25

Latas/Caja: 15

Envase: RO-120

Dimensiones (cm): 32 x 21 x 16

Volumen (dm³): 10,75

Peso Bruto (Kg): 7,5

Latas/caja: 24, 42

Envase: RO-280

Dimensiones (cm): 26,50 x 13,50 x 18

Volumen (dm³): 6,5

Peso Bruto (Kg): 4

Latas/caja: 12

Identificación en la caja

Dos etiquetas en caras contiguas de tamaño 85x160 mm. Con indicación de: Razón social, dirección y teléfono, artículo, marca, número de piezas, lote, unidades de consumo y formato por caja y código de barras EAN14.

8. Otras características

Ninguna materia prima utilizada procede de organismos genéticamente modificados.

El producto no contiene ingredientes alérgenos (salvo la materia prima principal). Todas las materias primas e ingredientes empleados para la elaboración del producto cumplen la normativa legal vigente, española y comunitaria.

Se efectúan los controles necesarios durante todo el proceso de fabricación, para asegurar el control de los puntos críticos.