

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

## DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

### 1. Producto

**Boquerón (bocarte) en Aceite de oliva.**

Formatos: Redondos: RO-120.

### 2. Composición

Ingredientes: Boquerón (*Engraulis encrasicolus*), Aceite de oliva y Sal.

### 3. Características Organolépticas, Microbiológicas y Físico-Químicas

El producto y los ingredientes cumplen la normativa legal vigente, española y comunitaria en cuanto a características organolépticas, microbiológicas y Físico-Químicas.

Como materia prima se utiliza boquerón (*Engraulis encrasicolus*) fresco y congelado.

<b>Características organolépticas</b>	Apariencia: compactos, ordenados y fácilmente separables. Líquido de cobertura: Específico Exudado acuoso: Ausencia Materias extrañas: Ausencia Color: Específico Olor: Agradable, intenso y específico. Textura: Firme y jugosa. Sabor: Específico.		
<b>Características físico-químicas</b>	<b>Parámetros</b>	<b>Métodos</b>	<b>Rango</b>
	pH	Potenciométrico	6-6,5
	Cloruros	Volhard	1.2-2 %
	<b>Parámetros</b>	<b>Métodos</b>	<b>Límite máximo</b>
	Histamina	HPLC	100 ppm
	Mercurio	Absorción atómica	0.5 ppm
	Cadmio	“ “	0.05 ppm
	Plomo	“ “	0.3 ppm
Estaño	“ “	200 ppm	
<b>Características microbiológicas</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Método</b>	<b>Límite máximo</b>
	Recuento de mesó filis aeróbios (31°±1°C) y termo filis (44°±1°C)	Recuento en placa	< 1 ufc/g
	Esporos de Bacillaceae	Recuento en placa	10 esporos
	Toxina botulínica	Bioensayo en ratón	Ausencia

### 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 6 años desde la fecha de fabricación, tras la cual el producto puede ser totalmente satisfactorio.

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

## 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 (pescado) es un alérgeno, por lo que esta circunstancia deberá ser tenida en cuenta por los consumidores.

## 6. Características Técnicas

*Envase:* Redondo RO-120  
*Capacidad Nominal:* 120 cm<sup>3</sup>  
*Peso Neto:* 125 g  
*Peso Ecurrido:* 80 g

### Impresión en la lata:

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

### Impresión en el estuche:

- Nombre del producto, Marca y Código de barras.
- Nombre, Dirección, Teléfono y Nº de Registro Sanitario del Fabricante en Óvalo y símbolo punto verde.
- País de Origen, Peso Neto y Ecurrido, Fecha de consumo preferente y número de lote.
- Ingredientes.

## 7. Embalaje

### Cajas

***Envase: RO-120***  
*Dimensiones (cm):* 32 x 21 x 16  
*Volumen (dm<sup>3</sup>):* 10,75  
*Peso Bruto (Kg):* 7,5  
*Latas/caja:* 42

### 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.