

	FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO FINAL	F.T. PRODUCTO FINAL
		Nº REVISIÓN: 14
Nº R.S.I. 12.00673/PO		FECHA REVISION: Mar. 2018

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

1. Producto

Sardinas en Aceite de oliva.

Formatos: Rectangular: RR-125.

2. Composición

Ingredientes: Sardinas, 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 Sardina (*Sardina pilchardus*) fresca o congelada.

Características organolépticas	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.		
Características físico-químicas	Parámetros	Métodos	Rango
	pH	Potenciométrico	6-6,5
	Cloruros	Volhard	1.2-2 %
	Parámetros	Métodos	Límite máximo
	Histamina	HPLC	100 ppm
	Mercurio	Absorción atómica	0.5 ppm
	Cadmio	“ “	0.25 ppm
	Plomo	“ “	0.3 ppm
Estaño	“ “	200 ppm	
Características microbiológicas	Parámetro	Método	Límite máximo
	Recuento de mesófilos aeróbios (31°±1°C) y termo filios (44°±1°C)	Recuento en placa	Ausencia
	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.

	FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO FINAL	F.T. PRODUCTO FINAL
		Nº REVISIÓN: 14
Nº R.S.I. 12.00673/PO		FECHA REVISION: Mar. 2018

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: Rectangular RR-125

Capacidad Nominal: 125 cm³

Piezas/lata: 3/5

Peso Neto: 125 g

Peso Ecurrido: 85 g

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, número de piezas 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: RR-125

Dimensiones (cm): 35 x 23 x 16

Volumen (dm³): 13

Peso Bruto (Kg): 7.5

Latas/caja: 50

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.

	FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO FINAL	F.T. PRODUCTO FINAL
		Nº REVISIÓN: 14
Nº R.S.I. 12.00673/PO		FECHA REVISION: Mar. 2018

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.