

SAO RR-125 EST. CUCA/25
SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA

INFORMACIÓN GENERAL

Referencia:	2503141200	Formato:	RR-125
Denominación comercial:	SAO RR-125 EST. CUCA/25		
Denominación legal:	SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA		
Peso neto:	120g	Marca:	CUCA
Peso neto escurrido:	85g	Código EAN:	8410698072722
Tipo conservación:	NO EXISTEN DATOS DE FICHA DE PROCESO		
Ficha técnica cliente:	No existe ficha de cliente		
Certificaciones:			

CONTACTO GRUPO GARAVILLA

Area	Cargo	Nombre	Tif	Tif2	Fax	Email	Disponibilidad
Operaciones	Director	José Manuel Blanco Cid	986 735 046		986 731 947	jmanuel@isabel.net	Horario Laboral
Comercial	Director	Jose Miguel Navarro	94 617 90 11	94 617 90 00	94 618 70 13	jmnavarro@isabel.net	Horario Laboral
Compras	Director	Pablo Comesaña	986 735 046		986 731 947	pablo.comesana@isabel.net	Horario Laboral
Legalidad de Producto	Responsable	Isabel Tombo	986 735 046		983 731 947	isabel.tombo@isabel.net	Horario laboral
Exportación MDD	Director	Fernando Jiménez	94 617 90 50	94 617 90 00		fjimenez@isabel.net	Horario Laboral
Aseguramiento Calidad	Responsable	Aurora Alonso	986 735 046	610 122 266	986 731 947	aalonso@isabel.net	24h /365 días

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Denominación legal:	SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
Descripción producto:	Se entiende por conservas de sardina los productos elaborados a partir de la especie <i>Sardina pilchardus Walbaum</i> , envasados con cualquier medio de cobertura adecuado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados mediante un tratamiento térmico adecuado
Aceite utilizado:	Aceite de oliva (mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra).
Porcentaje max. migas:	N/A
Dolphin safe:	NO
pH del producto final:	5,5 - 6,3
Conservación y estabilidad biológica:	Producto herméticamente cerrado sometido con posterioridad al sellado a un proceso térmico de esterilización en autoclaves horizontales discontinuos con sobrepresión por aire comprimido (T: 110°C durante 85 minutos) para conseguir un Fo mínimo de 7. Dicha esterilización le confiere la estabilidad característica a temperatura ambiente con vida útil testada de 6 años a partir del año de fabricación.
Tipo marcación lote:	Marcado con tinta indeleble
Ubicación de marcado:	En cubierta de envase y estuche
Forma de marcado:	L-AA-DDD-X (L: lote AA: año DDD: día (1-365) X: letra división jornada (A, B, C,...))
Duración vida útil:	6 años a partir del año de producción
Formato consumo preferente:	DD/MM/AAAA
Condiciones conservación:	NO REQUIERE CONDICIONES ESPECIALES
Observaciones:	Características del envase: Envase embutido de dos piezas de aluminio y abre fácil. Capacidad de envase 125ml.

INFORMACIÓN GRÁFICA



Aspecto plato



Aspecto apertura

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

Alérgeno		APTO PARA COLECTIVOS CON INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS	
Gluten	NO	Celiacos	SI
Cereales con gluten y/o derivados	NO	Intolerancia a la lactosa	SI
Leche y derivados	NO	Intolerancia al huevo	SI
Soja y/o derivados	NO		
Pescados y/o derivados	SI		
Crustáceos y/o derivados	NO		
Huevo y/o derivado	NO		
Cacahuets y/o derivados	NO		
Frutos secos de cáscara	NO		
Sésamo y/o derivados	NO		
Apio y/o derivados	NO		
Mostaza y/o derivados	NO		
Sulfitos	NO		
Altramuces y/o derivados	NO		
Moluscos y/o derivados	NO		
Lactosa	NO		
Otros	NO		

LISTA DE INGREDIENTES EN ETIQUETA

Ingredientes: Sardinias, aceite de oliva y sal.

Ingredients: Sardines, olive oil and salt.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Base de cálculo: 100g producto escurrido
 Nº de porciones por envase: 1
 Tamaño porción: 85.00 g

A. Valores nutricionales

	IDR ¹	por 100g	por porción	IDR por porción
Valor energético (kJ)		835.0kJ	709.8kJ	
Valor energético (kcal)	2000.0	200.0kcal	170.0kcal	9%
grasas	70.0	12.0g	10.2g	15%
ácidos grasos saturados	20.0	2.4g	2.0g	10%
ácidos grasos monoinsaturados		7.3g	6.2g	
ácidos grasos poliinsaturados		2.2g	1.9g	
ácido oleico		6.2g	5.3g	
ácidos grasos omega-3		0.8g	0.7g	
trans				
colesterol				
hidratos de carbono	260.0	0.0g		
azúcares	90.0	0.0g		
polialcoholes				
almidón				
fibra alimentaria		0.0g		
proteínas	50.0	23.0g	19.6g	39%
fibra				
sodio	2.4			
sal	6.0	1.2g	1.0g	17%

B. Vitaminas

	VRN ²	por 100g	por porción	VRN por porción
Vitamina A Retinol	800.0			
Vitamina D Calciferol	5.0			
Vitamina E a-tocoferol	12.0			
Vitamina K Fitomeanadiona	75.0			
Vitamina C Enantiómero	80.0			
Vitamina B12 Tiamina	2.5			
Vitamina B2 Riboflavina	1.4			
Vitamina B3 Niacina	16.0			
Vitamina B6 Piridoxina	1.4			
Vitamina B9 Ácido fólico	200.0			
Vitamina B12 Cianocobalamina	2.5			
Vitamina B8 Biotina	50.0			
Vitamina B5 Ácido pantoténico	6.0			

C. Minerales

	VRN ²	por 100g	por porción	VRN por porción
Cloro	800.0			
Calcio	800.0			
Fósforo	700.0			
Magnesio	375.0			
Hierro	14.0			
Zinc	10.0			
Cobre	1.0			
Manganeso	2.0			
Flúor	3.5			
Selenio	55.0			
Cromo	40.0			
Molibdeno	50.0			
Yodo	150.0			
Potasio	2000.0			

D. Alegaciones Nutricionales en Etiquetado

Calorías	bajo en calorías	NO	Calorías	valor energético reducido	NO
Calorías	libre de calorías	NO	Grasas	bajo en grasas	NO
Grasas	libre de grasas	NO	Grasas	bajo en grasas saturadas	NO
Grasas	libre grasas saturadas	NO	Grasas	fuentes de ácidos grasos omega-3	NO
Grasas	rico en ácidos grasos omega-3	NO	Grasas	rico en grasas monoinsaturadas	NO
Grasas	rico en grasas poliinsaturadas	NO	Grasas	rico en grasas insaturadas	NO
Azúcar	bajo en azúcar	NO	Azúcar	con azúcares añadidos	NO
Azúcar	libre de azúcares	NO	Sodio/Sal	bajo en sal	NO
Sodio/Sal	libre de sal	NO	Sodio/Sal	muy bajo en sal	NO
Fibra	rico en fibra	NO	Fibra	fuentes de fibra	NO
Proteínas	rico en proteína	NO	Proteínas	fuentes de proteína	NO
Vitaminas y minerales	Fuente de vitaminas y/o minerales	NO	Vitaminas y minerales	rico de vitaminas y/o minerales	NO
Otros	contenido de nutrientes u otras sustancias	NO	Otros	contenido incrementado de nutrientes	NO
Otros	contenido reducido de nutrientes	NO	Otros	light / lite	NO
Otros	natural	NO			

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

Ley 17/2011, de 5 de julio

RD 1716/2010, de 17 de diciembre

RD 1801/2008, de 3 de noviembre

RD 61/2005, de 21 de enero

Reglamento 2136/89/CE de 21 de junio

Reglamento CE 1169/2011, del Parlamento y del Consejo, de 25 de octubre de 2011

Reglamento CE 1830/2003 del Parlamento y del Consejo de 22 de septiembre

Reglamento CE 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006

Reglamento CE 1924/2006 del Parlamento y del Consejo de 30 de diciembre

Reglamento CE 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005

Reglamento CE 852/2004 del Parlamento y del Consejo, de 29 de abril de 2004

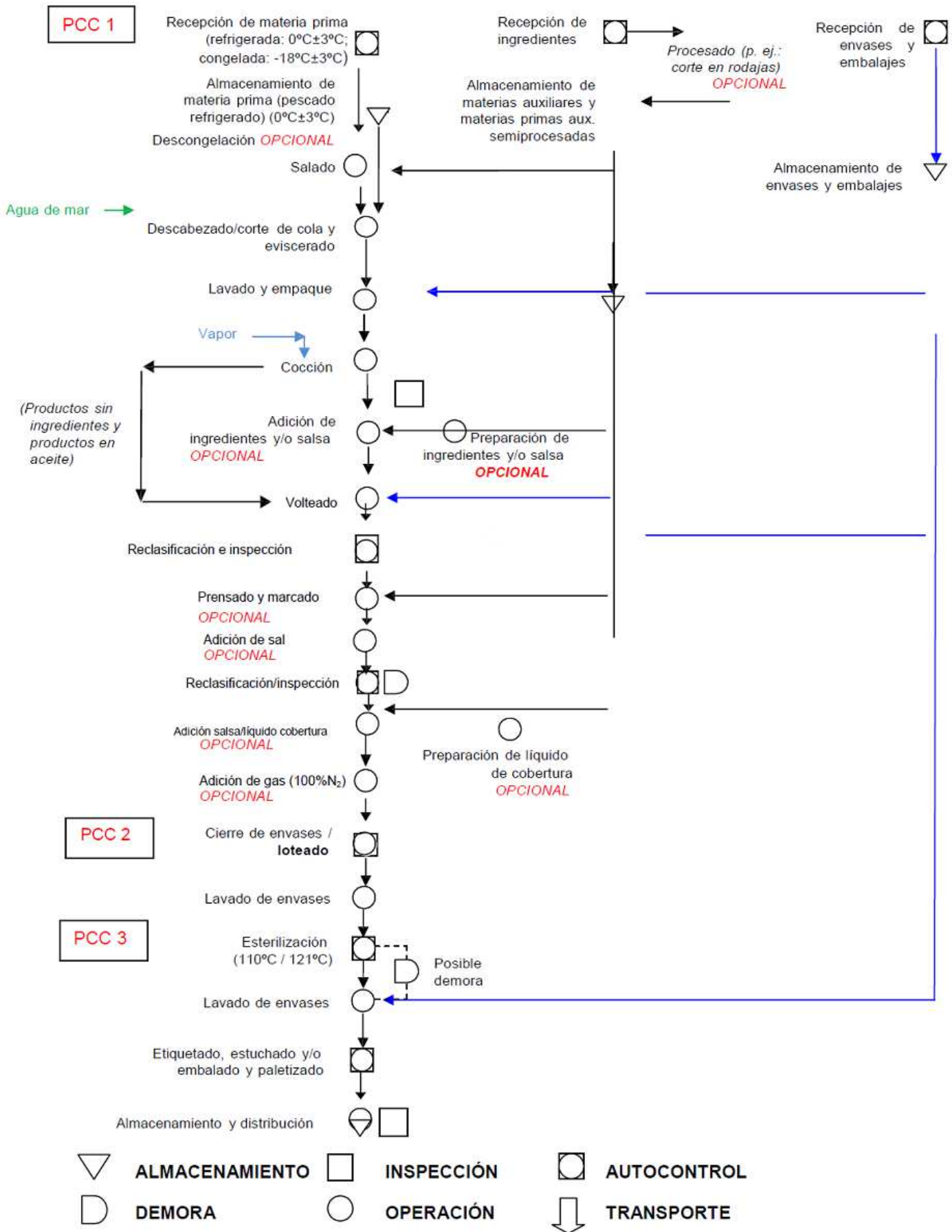
Reglamento CE 853/2004 del Parlamento y del Consejo, de 29 de abril de 2004

Reglamento de UE nº 488/2014 DE LA COMISIÓN de 12 de mayo de 2014.

Reglamento UE 61/2011 de la Comisión, de enero de 2011

PROCESO DE FABRICACIÓN

SARDINAS CABO DE CRUZ



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUCTO TERMINADO

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Histamina	< 100 ppm (media 9 muestras)	HPLC - Reglamento CE 2073/2005	Cada lote	Interno
Peso neto (por unidad)	120 g + 0,64 s	Real Decreto 1801/2008 - Cont. efectivo	Cada lote	Interno
Peso escurrido (por unidad)	85 g + 0,64 s	Real Decreto 1801/2008 - Cont. efectivo	Cada lote	Interno
Cloruros	0,8 - 1,8% (%NaCl)	Titrición potenciométrica	Cada lote	Interno

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE PRODUCTO TERMINADO

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Producto comercialmente estéril		Incubación a 37°C durante 7 días. Se incubará a 55°C durante 7 días si lo requiere el mercado de comercialización o el cliente.	Cada esterilización	Interno
ph después de incubación	Diferencia con testigo < 0,5	Potenciométrico	Cada lote	Interno

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE PRODUCTO TERMINADO (Normas de calidad internas)

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Control organoléptico		Normas de calidad internas	Cada lote	Interno

COLOR	Brillante, plateado típico de las conservas de sardina fresca en toda la muestra, sin presencia de colores extraños.
OLOR/SABOR	Típicos de la especie y medio de cobertura. No tendrá olores desagradables, tales como amargo o rancio.
PRESENCIA	Sardinias de tamaño razonablemente uniforme y colocadas regularmente en el envase. Número mínimo de piezas: dos. Espina fácilmente separable de la carne y desmenuzable al presionar con los dedos. Carne de consistencia normal, sin ser demasiado fibrosa ni tampoco blanda.
LIMPIEZA	Sin roturas importantes en la cavidad abdominal o desgarros en la carne. Se admite alguna pieza con roturas ventrales y/o desgarros en piel.
LÍQUIDO COBERTURA	Color y consistencia típicos de su denominación. Exudado acuoso inferior al 8% del peso neto.

POLÍTICA GENERAL DE TRANSGÉNICOS

Política sobre utilización OGMs

Procedimientos de trazabilidad desde el producto final hasta las materias primas que demuestren la imposibilidad de presencia de material transgénico.

Descripción de la legislación aplicable

El Reglamento CE nº 1830/2003 establece en su artículo 4 (requisitos de trazabilidad) la obligatoriedad de que se transmita por escrito, en todas las fases de comercialización de un producto la mención de que el producto contiene o está compuesto por OGMs, de manera que la obligatoriedad de esta trazabilidad es para productos que contengan o estén producidos por OGMs. Así, queda implícito que el no recibir tales comunicaciones implica que el producto en cuestión no está producido a partir de OGMs. En países terceros se aplicará la legislación local en vigor.

Requerimiento a proveedores

A todo proveedor de un producto con destino al mercado europeo y susceptible de ser un OGM (por ejemplo el aceite de soja) se le exige un certificado de Identidad Preservada o un análisis PCR del producto en cuestión cada vez que realiza una entrega en nuestras instalaciones.

Pueden estar presente OGMs en las instalaciones

NO

FIRMA



Cargo: Responsable
Area: Aseguramiento Calidad
Nombre: Aurora Alonso
Email: aalonso@isabel.net