|  |  |
| --- | --- |
| **CABALLA** | |
| **Producto** | Conserva de filete de caballa en aceite de oliva |
| **Ingredientes** | Caballa ), aceite de oliva y sal |
| **Procesado** | 1. Recepción 2. Descongelación (en su caso) 3. Descabezado – eviscerado 4. Lavado - desangrado 5. Cocción 6. Atemperado 7. Refrigeración 8. Enlatado 9. Adicción líquido cobertura 10. Sellado – cerrado de envases 11. Esterilización 12. Lavado y secado 13. Etiquetado 14. Estuchado / retractilado 15. Almacenaje 16. Expedición |
| **Tratamiento** | Cocción, esterilización |
| **Formatos de presentación** | Envase de hojalata hermético: RO-1000 |
| **Condiciones de almacenaje** | Conservar en lugar fresco y seco |
| **Punto de venta y consumidor** | Conservar en lugar fresco y seco |
| **Criterios microbiológicos oficiales aceptables** | Según la siguiente legislación a aplicar: Reglamento 2073/2005  Los criterios a cumplir son los siguientes:   * Recuento en placa de microorganismos aerobios mesófilos a 30º C: Ausencia/ 1 g. * Recuento de presuntas enterobacterias totales a 30º C: < 1 ufc/g. * Investigación de estafilococos coagulasa positivo: Ausencia /0.1 g * Investigación de salmonella spp: Ausencia /25 g * Recuento tubo flora esporulada: Ausencia /1 g * Investigación listeria: Ausencia/ 25 g |
| **Marca Comercial** | Lola y Marca Blanca |
| **Vida comercial** | 5 años |
| **Información en el etiquetado** | Producto, Marca, peso neto, peso escurrido, fecha consumo preferente, valores nutricionales, empresa que lo fabrica, ingredientes. |
| **Destino final previsto** | España y Unión Europea |
| **Tipo de Consumidores** | Cualquier tipo de consumidor |
| **Valor nutricional** | Caballa en oliva (Valor medio por 100 gramos de producto escurrido): Valor energético 921 kj/207 kcl .Grasas 11 gr de las cuáles saturadas 3.3 g, Hidratos de Carbono 27 gr, Azucares 0,5 gr, Proteínas 3.3 gr, Sal 1,50 gr, fibra alimentaria 0,10 gr. |
| **Fecha de consumo preferente** | 5 años desde la fecha de fabricación. Se marca en los estuches y cuando la lata es litografiada en el fondo de la lata |
| **Alérgenos** | Pescado |
| **Peso neto Peso escurrido** | 1000g  700g |
| **Condiciones del procesado** | Se realiza en condiciones controladas de temperatura según legislación vigente |
| **Categorías de calidad del producto** | Única categoría |
| **Número de lote** | Día de trabajo y año |