

LA LATA.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: 27/09/2023
	FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA	
	CODIGOS: 108	

ESPECIFICACION TECNICA

PRODUCTO:	FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA
FORMATO:	HANSA-120
	

Sección 1: COMPAÑÍA	
Nombre de la empresa:	DANDO LA LATA PREMIUM, S.L.
Dirección:	Pol. Ind. Trascueto, B-7. 39600 Revilla de Camargo (Cantabria)
Teléfono:	+34 942252213
E-mail:	comercial@dandolatapremium.com
Registro Sanitario:	40.18929/S

Sección 2: LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE	
Ingredientes:	Anchoas (<i>Engraulis encrasicolus</i>) (pescado) (69,4), Aceite de oliva (30,6), sal
Otras características	Semiconserva salada. Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alergeno por contener anchoa(pescado). Producto sin aditivos.

SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO	
FORMATO	HANSA-120
Peso Neto(g)	120
Peso Escurrido(g)	58

Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	
Condiciones:	Conservar entre 5°C y 12° C de Temperatura
Otras características:	Semiconserva salada

Sección 5: DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL BOQUERON O BOCARTE MEDIANTE UN PROCESO DE MADURACION CONTROLADO EN UN MEDIO FUERTEMENTE SALADO , QUE CONFIERE AL PRODUCTO FINAL UNAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ESPECIFICAS, AÑADIENDO ACEITE DE OLIVA PARA AUMENTAR DICHAS CARACTERISTICAS.	
Materia prima- producto pesquero:	Anchoas (<i>Engraulis encrasicolus</i>)
Recepción de la Materia prima:	Frescas
Producto Final:	Filetes de anchoas en aceite de Oliva
Formatos	HANSA-120
Envasado:	Envase de hojalata
Ingredientes añadidos:	Aceite de oliva y sal
Temperatura de distribución:	Lugar fresco ente 5-12° C
Embalaje	Cartón ondulado
Descripción de Lotes:	Indicados en envase
Vida útil:	12 meses desde su Fabricación (mes y año)
Distribución:	Para todo el Mundo, mediante transporte en palets, contenedores,...
Intención de uso:	Consumo sin previo cocinado.
Intención de consumo:	Público en General, exceptuando consumidores que presenten alergia al pescado

Sección 6: PACKAGING	
Packaging Primario:	Envase Metálico
Packaging Secundario	Cartón Ondulado
	Palets o Contenedores
FORMATO	HANSA-120
Unidades/ Caja	12
CODIGO EAN	84237009437056

Sección 7: DIAGRAMA DE FLUJO

LA LATA.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		Fecha: 27/09/2023
	FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA		
	CODIGOS: 108		

Recepción de Bocarte	Recepción de Salmuera	Recepción de sal	Recepción de Anchoas en salazón	Recepción de aceites	Recepción de envases y embalajes	El bocarte recepcionado directamente de Puerto La sal estará almacenada en sacos en lugares secos La salmuera se almacenará en un depósito
↓	↙	↓	↓	↓	↓	
Salado						Se realiza con saladora y en Tinas. Control de Grados de salmuera
↓	↓	↓	↓	↓	↓	
Descabezado y Eviscerado						Se realiza a mano. Control de BPF
↓	↓		↙	↓	↓	
Maduración						A temperatura ambiente. Control Organoléptico
↓	↙			↓	↓	
Escaldado						A 60-85°C de temperatura según las características del producto
↓				↓	↓	
Ecurrido						En una Centrifugadora industria. Control del tiempo
↓				↓	↙	
Corte, Fileteado y Envasado					cuerpos	Corte con Tijeras y Fileteado a mano. Control de BPF
↓				↙	↓	
Adición del líquido de Cobertura						Mediante dosificadores automáticos
↓					↙	
Cierre					Tapas	Cierre mecánico de las latas Control de Pesos y de Cierres
↓						
Almacenamiento de producto terminado						A temperatura ambiente (<12°C)

Sección 8: MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

PROPIEDADES FÍSICAS Y ORGANOLEPTICAS :

Carne:	consistencia firme, sin reblandecimiento que denote un grado de autólisis avanzado
Aroma y sabor:	característicos del producto
Color:	pardo-rojizo
Cabeza y vísceras:	ausencia.
Otras:	Ausencia de parásitos, barbas, espinas, escamas o restos de vísceras en el filete acabado.

ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Cloruros en fase acuosa (%)	> 10	Cálculo Directo
Ph	< 6.5	pH-metro
HISTAMINA(ppm)	< 200	HPLC-ELISA
CADMIO (ppm)	< 1,35	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	< 0.5	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0.3	Absorción Atómica
ESTAÑO (ppm)	< 200	Absorción Atómica

*La muestra analizada cumplirá el Reglamento (CE) N°1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios así como sus modificaciones (REGLAMENTO (CE) N° 629/2008) EL estaño en envases metálicos

* histamina: n=9, c=2, m=200 mg/kg, M=400 mg/kg. Reglamento (CE)2073/2005 y sus modificaciones

ESTANDARS DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
------------	---------------	------------------

LA LATA.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		Fecha: 27/09/2023
	FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA		
	CODIGOS: 108		

Cloruros en fase acuosa (%)	> 10	Cálculo Directo
Ph	< 6.5	pH-metro
HISTAMINA(ppm)	< 200	HPLC-ELISA
CADMIO (ppm)	< 1,35	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	< 0.5	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0.3	Absorción Atómica
ESTAÑO (ppm)	< 200	Absorción Atómica

Sección 9: INFORMACION ALERGENOS/OGMS/IRRADICAION

Certifica la siguiente información sobre alergenios, en virtud de la:

-DIRECTIVA 2003/89/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 10 de noviembre de 2003 por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios

-REAL DECRETO 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Legislaciones posteriores.

ALERGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/ no	Nombre especifico y completo	Naturaleza / función	Si/ no	Nombre especifico y completo	Naturaleza / función ⁵
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	-	-	NO	-	-
Huevos y productos a base de huevo	NO	-	-	NO	-	-
Pescado y productos a base de pescado	SI	Anchoa (<i>Engraulis encrasicolus</i>)	-	NO	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	-	-	NO	-	-
Soja y productos a base de soja	NO	-	-	NO	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	-	-	NO	-	-
Frutos de cáscara y productos derivados (Ex. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	NO	-	-	NO	-	-
Apio y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Mostaza y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Atramuces y productos a base de atramuces	NO	-	-	NO	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	-	-	NO	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	-	-	NO	-	-
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	NO	-	-	NO	-	-

Certifica la siguiente información sobre Producto Irrradiado:

Que el producto elaborado no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación

Certifica la siguiente información sobre OGM (organismos modificados genéticamente), en virtud de:

- Reglamento 1829/03 de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO L 268 del 18/10/03).

- Reglamento 1830/03 de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE (DO L 268 del 18/10/03).

LA LATA.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fecha: 27/09/2023
	FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA	
	CODIGOS: 108	

OGM	Utilizado como ingrediente
	Si/No/Naturaleza del componente
Ingredientes	NO
Sub-ingredientes	NO
Fuente	NO
País de Origen	NO
País de Procesado	NO
Información GMOs	NO
Información DE	NO
Información TRAZAS	NO
Información CON	NO
Identidad Preservada	NO

Sección 10: LEGISLACION ALIMENTARIA APLICABLE (la más importante)

Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre **Registro General Sanitario** de Alimentos. (BOE núm. 290 de 4 de diciembre de 1991 y corrección de errores de BOE núm. 20 de 23 de enero de 1992)

Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de Enero de 2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Asociación Española de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004 publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005. Y sus posteriores modificaciones.

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

Sección 11: Información nutricional

Información nutricional	Valor medio por 100g.
Valor energético	542,50 Kj/129.10 Kcal
Grasas	5,10 g
Saturadas	0.9 g
Hidratos de carbono	0.3 g
Azúcares	0.1 g
Proteínas	20.5 g
Sal	2.7 g