

LA LATA.	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha:08/02/2023
	BOQUERONES DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA ALIÑADOS	
	CÓDIGOS: 231	

ESPECIFICACION TECNICA

PRODUCTO:	BOQUERONES DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA ALIÑADOS
FORMATO:	TARRINA-700
	

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@dandolalatapremium.com
Registro Sanitario:	40.18929/S

Sección 2: LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE	
Ingredientes:	Boquerón (<i>Engraulis Encrasicolus</i>), vinagre, aceite de girasol, aceite de oliva, ajo, perejil, ácido cítrico y sal
Zona de procedencia y método de pesca:	FAO 37,34,27. Pesca extractiva.
Otras características:	Semiconserva. Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alergeno por contener boquerón (pescado).

SECCIÓN 3: CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES-FORMATO	
FORMATO	TP-700
Peso Neto(g)	600
Peso Escurrido(g)	500

Sección 4: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	
Condiciones:	Conservar entre 0°C y 5°C de Temperatura. Una vez refrigerado consumir antes de 4 días.
Otras características:	Semiconserva

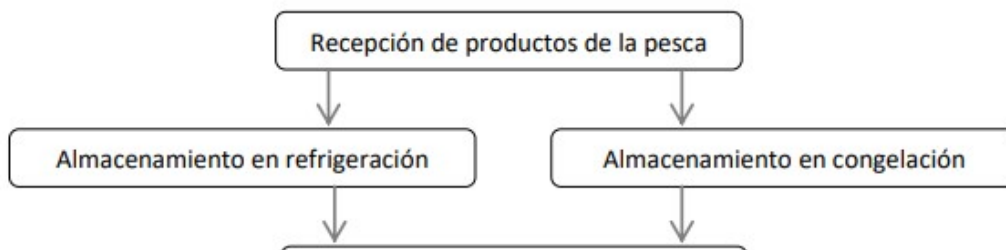
Sección 5: DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
Materia prima- producto pesquero:	Boquerones (<i>Engraulis encrasicolus</i>)
Recepción de la Materia prima:	Frescas
Producto Final:	Boquerones aliñados en aceite de oliva
Formatos:	Tarrina-700
Envasado:	Envase de Plástico Alimentaria
Ingredientes añadidos:	Vinagre, aceite de girasol, aceite de oliva, ajo, perejil, ácido cítrico y sal
Temperatura de distribución:	Refrigerado entre 0°C y 5°C
Embalaje:	Cartón ondulado
Descripción de Lotes:	Indicados en envase
Vida útil:	6 meses desde su Fabricación (mes y año)
Distribución:	Para todo el Mundo, mediante transporte en palets, contenedores,...
Intención de uso:	Consumo directo sin previo cocinado.
Intención de consumo:	Público en General, exceptuando consumidores que presenten alergia al PESCADO .

Sección 6: PACKAGING	
Packaging Primario:	Plástico alimentario
Packaging Secundario	Cartón Ondulado
Packaging Terciario	Palets o Contenedores

LA LATA.	ESPECIFICACION TECNICA		Fecha:08/02/2023
	BOQUERONES DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA ALIÑADOS		
	CÓDIGOS: 231		

FORMATO	TP-700
Unidades/ Caja	8
CODIGO EAN	8 421993912255

Sección 7: DIAGRAMA DE FLUJO



Sección 8: MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS :

Carne:	consistencia firme, sin reblandecimiento que denote un grado de autólisis avanzado
Aroma y sabor:	característicos del producto
Color:	Característico, claro.
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
Ph	< 4.5	pH-metro
HISTAMINA(ppm)	< 100	PNT-Q-120
CADMIO (ppm)	< 1.125	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	< 0.5	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0.3	Absorción Atómica
DIOXINAS Y PCBs (pg/g)	< 6,5	Absorción Atómica

*La muestra analizada cumplirá el Reglamento (CE) Nº 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios así como sus modificaciones (REGLAMENTO (CE) Nº 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 MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Colonias aerobias (ufc/g.) 30°C	< 1 x 10 ⁵	(PNT-M-03)
Rto. Enterobacteriaceas (col/g.)	< 10	(PNT-M-06)
Listeria monocytogenes (col/g.)	AUSENCIA	PNT-M-91

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
-----------	---------------------------	--------------------------

LA LATA.	ESPECIFICACION TECNICA		Fecha:08/02/2023
	BOQUERONES DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA ALIÑADOS		
	CÓDIGOS: 231		

	Si/ no	Nombre específico y completo	Naturaleza / función	Si/ no	Nombre específico 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	Boquerón (Engraulis spp.)	-	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	-	-
Anhidrido 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 Irradiado:

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).

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

LA LATA.	ESPECIFICACION TECNICA	Fecha:08/02/2023
	BOQUERONES DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA ALIÑADOS	
	CÓDIGOS: 231	

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

Sección11: Información nutricional	
INFORMACION NUTRICIONAL	Valor medio por 100g de peso escurrido
Valor energético	747 Kj/179 Kcal.
Grasas	9.8 g.
de las cuales Saturadas	1.5 g.
Hidratos de Carbono	1.2 g.
de los cuales Azúcares	0.5 g.
Proteínas	21.4 g,
Sal	2.05 g.