

**Versión:** 1 [Ver versiones](#)

**Fecha alta:** 05/07/2024 **Sustituye versión:** 0 de 05/07/2024

## FCAOVE GRILL 1/4 PLONG LIT R-ISABEL/14

### FILETES DE CABALLA AL GRILL EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

#### INFORMACIÓN GENERAL

---

<b>Referencia:</b>	1606020600	<b>Formato:</b>	RR - 1/4 PLONG
<b>Denominación comercial:</b>	FCAOVE GRILL 1/4 PLONG LIT R-ISABEL/14		
<b>Denominación legal:</b>	FILETES DE CABALLA AL GRILL EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA		
<b>Peso neto:</b>	120g	<b>Marca:</b>	ISABEL
<b>Peso neto escurrido:</b>		<b>Código EAN:</b>	8410111008079
<b>Tipo conservación:</b>	NO EXISTEN DATOS DE FICHA DE PROCESO		
<b>Ficha técnica cliente:</b>	No existe ficha de cliente		
<b>Certificaciones:</b>			

## CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

---

<b>Denominación legal:</b>	FILETES DE CABALLA AL GRILL EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
<b>Descripción producto:</b>	Se entiende por conservas de caballa los productos elaborados a partir de las especies <i>Scomber scombrus</i> , envasados con cualquier medio de cobertura adecuado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados mediante un tratamiento térmico adecuado.
<b>Aceite utilizado:</b>	Aceite de oliva virgen extra.
<b>Porcentaje max. migas:</b>	N/A
<b>Dolphin safe:</b>	NO
<b>pH del producto final:</b>	5,8 - 6,2
<b>Conservación y estabilidad biológica:</b>	Producto herméticamente cerrado sometido con posterioridad al sellado a un proceso térmico de esterilización en autoclaves horizontales discontinuos con sobrepresión por aire comprimido (T: 116°C durante 57 minutos) para conseguir un Fo mínimo de 7. Dicha esterilización le confiere la estabilidad característica a temperatura ambiente con vida útil testada de 3 años a partir del día de fabricación.
<b>Tipo marcación lote:</b>	Marcado con tinta indeleble
<b>Ubicación de marcado:</b>	En envase y estuche.
<b>Forma de marcado:</b>	L-AA-DDD-X (L - Lote AA - Dos últimas cifras año de fabricación: DDD - Día de fabricación: (1 a 365)
<b>Duración vida útil:</b>	3 años a partir del día de fabricación.
<b>Formato consumo preferente:</b>	DD/MM/AAAA
<b>Condiciones conservación:</b>	No requiere condiciones especiales.
<b>Observaciones:</b>	Características del envase: Envase rectangular dos cuerpos de aluminio tipo PLONG litografiado y con tapa fácil apertura. Capacidad del envase: 187 mL.

## INFORMACIÓN GRÁFICA

---



Aspecto plato



Aspecto apertura

## ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

Alérgeno		APTO PARA COLECTIVOS CON INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS	
Gluten	NO	Celíacos	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: **Caballa\*** (87%), aceite de oliva virgen extra (10%) y sal.

\**Scomber scombrus*.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Base de cálculo: 100g producto final  
 Nº de porciones por envase: 1  
 Tamaño porción: 120.00 g

### A. Valores nutricionales

	IDR <sup>1</sup>	por 100g	por porción	IDR por porción
Valor energético (kJ)		1,297.0kJ	1,556.4kJ	
Valor energético (kcal)	2000.0	313.0kcal	375.6kcal	19%
grasas	70.0	27.0g	32.4g	46%
ácidos grasos saturados	20.0	5.9g	7.1g	35%
ácidos grasos monoinsaturados		16.0g	19.2g	
ácidos grasos poliinsaturados		5.6g	6.7g	
ácido oleico				
ácidos grasos omega-3		1.0g	1.2g	
trans				
colesterol				
hidratos de carbono	260.0	0.0g		
azúcares	90.0	0.0g		
polialcoholes				
almidón				
fibra alimentaria		0.0g		
proteínas	50.0	18.0g	21.6g	43%
fibra				
sodio	2.4			
sal	6.0	1.2g	1.4g	24%

### B. Vitaminas

	VRN <sup>2</sup>	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			
VitaminaC Enantiomero	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 <sup>2</sup>	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	SI
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

Real Decreto 1164/2005 de 30 de septiembre

Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio

Real Decreto 1437/1992 de 27 de noviembre

Real Decreto 1801/2008 de 3 de noviembre

Real Decreto 2220/2004 de 26 de noviembre

Real Decreto 3081/1983 de 25 de enero.

Reglamento 2136/89/CE de 21 de junio

Reglamento CE 1830/2003 de 22 de septiembre

Reglamento CE 1881/2006 de 19 de diciembre

Reglamento CE 242/2004 de 12 de febrero

Reglamento CE 853/2004 de 29 de abril

Reglamento CE nº 208/2005 de 4 de febrero de 2005.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUCTO TERMINADO

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Histamina	<= 100 ppm (9 muestras)	HPLC	Cada lote	Interno
Peso neto (por unidad)	120 g + 0,64 s	Pesada - RD 1801/2008	Cada lote	Interno
Peso escurrido (por unidad)			Cada lote	Interno
Cloruros	0.8 - 1.8%	Titulación 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** Típicos de la especie utilizada, que varía desde el blanco grisáceo al beige sin enrojecimiento perivertebral.

**OLOR/SABOR** Típicos de la especie y del medio de cobertura acompañado de la nota característica de la parrilla. No tendrá olores desagradables como amargo o rancio.

**PRESENCIA** Filetes de tamaño regular, empacados longitudinalmente, con la carne con marcas de grill hacia arriba. Dichas marcas deben ser evidentes en los filetes a la apertura de la lata. 1-2 filetes por lata. A la apertura, el líquido de cobertura no cubre totalmente el producto.

**LIMPIEZA** Se permite la presencia de posibles restos de piel en la zona ventral del filete y/o en la lata. En todo caso, dichos restos no podrán desmerecer el conjunto del producto. Ausencia de materias extrañas.

**LÍQUIDO COBERTURA** Aceite con color típico de su denominación. No contendrá un exudado acuoso superior a 5% 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

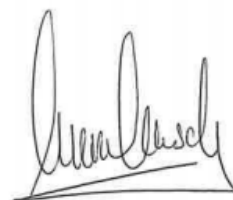
A todo proveedor de un producto con destino al mercado europeo y susceptible de ser un OGM (por ejemplo el aceite de soja) se le exige un certificado de Identidad Preservada o un análisis PCR del producto en cuestión cada vez que realiza una entrega en nuestras instalaciones.

### Pueden estar presente OGMs en las instalaciones

NO

## FIRMA

---



**Cargo:** Responsable  
**Area:** Aseguramiento Calidad  
**Nombre:** Aurora Alonso  
**Email:** aalonso@boltonfood.com