

Versión: 13 [Ver versiones](#)

Fecha alta: 06/09/2024 **Sustituye versión:** 12 de 29/08/2024

SL RR-125 EST. CUCA/25

SARDINAS EN ACEITE VEGETAL AL LIMÓN

INFORMACIÓN GENERAL

| | | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|--------------------|---------------|
| Referencia: | 2503361200 | Formato: | RR-125 |
| Denominación comercial: | SL RR-125 EST. CUCA/25 | | |
| Denominación legal: | SARDINAS EN ACEITE VEGETAL AL LIMÓN | | |
| Peso neto: | 120g | Marca: | CUCA |
| Peso neto escurrido: | 85g | Código EAN: | 8410698081403 |
| Tipo conservación: | NO EXISTEN DATOS DE FICHA DE PROCESO | | |
| Ficha técnica cliente: | No existe ficha de cliente | | |
| Certificaciones: | | | |

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

| | |
|--|---|
| Denominación legal: | SARDINAS EN ACEITE VEGETAL AL LIMÓN |
| Descripción producto: | Se entiende por conservas de sardina los productos elaborados a partir de la especie <i>Sardina pilchardus Walbaum</i> , envasados en cualquier medio de cobertura adecuado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados mediante tratamiento adecuado. |
| Aceite utilizado: | Aceite refinado de girasol. |
| Porcentaje max. migas: | N/A |
| Dolphin safe: | NO |
| pH del producto final: | 5,8 - 6,3 |
| Conservación y estabilidad biológica: | Producto herméticamente cerrado sometido con posterioridad al sellado a un proceso térmico de esterilización en autoclaves horizontales discontinuos . 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 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 fabricación. |
| Formato consumo preferente: | DD/MM/AAAA |
| Condiciones conservación: | NO REQUIERE CONDICIONES ESPECIALES |
| Observaciones: | Características del envase: Envase rectangular dos cuerpos de aluminio tipo club recubierto de barniz sanitario y tapa fácil apertura. Capacidad de envase 125ml. |

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 | | |
| Altramucos y/o derivados | NO | | |
| Moluscos y/o derivados | NO | | |
| Lactosa | NO | | |
| Otros | NO | | |

LISTA DE INGREDIENTES EN ETIQUETA

Ingredientes: Sardinias (**pescado**), aceite de girasol, limón (4%) y sal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

A. Valores nutricionales

| | IDR ¹ | por 100g | por porción | IDR por porción |
|-------------------------------|------------------|-----------|-------------|-----------------|
| Valor energético (kJ) | | 1,678.0kJ | 2,013.6kJ | |
| Valor energético (kcal) | 2000.0 | 406.0kcal | 487.2kcal | 24% |
| grasas | 70.0 | 38.0g | 45.6g | 65% |
| ácidos grasos saturados | 20.0 | 4.6g | 5.5g | 28% |
| ácidos grasos monoinsaturados | | 8.1g | 9.7g | |
| ácidos grasos poliinsaturados | | 24.0g | 28.8g | |
| ácido oleico | | | | |
| ácidos grasos omega-3 | | | | |
| trans | | | | |
| colesterol | | | | |
| hidratos de carbono | 260.0 | 0.0g | | |
| azúcares | 90.0 | 0.0g | | |
| polialcoholes | | | | |
| almidón | | | | |
| fibra alimentaria | | 0.0g | | |
| proteínas | 50.0 | 16.0g | 19.2g | 38% |
| fibra | | | | |
| sodio | 2.4 | | | |
| sal | 6.0 | 0.8g | 1.0g | 16% |

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 | | | |
| 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 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 1164/2005 de 30 de Septiembre

RD 1334/1999 de 31 de Julio

RD 1669/2009 de 6 de Noviembre

RD 1716/2010, de 17 de diciembre

RD 1801/2008, de 3 de noviembre

RD 2220/2004 de 26 de Noviembre

RD 61/2005, de 21 de enero

RD 661/2012, de 13 de Abril

RD 293/2003 de 25 de Enero

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

Reglamento CE 1181/2003 de 2 de julio de 2003

Reglamento CE 1441/2007 de 5 de Diciembre

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

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 2136/89 de 1989

Reglamento CE 242/2004 de 12 de febrero de 2004

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 CE 915/2023 de 25 de abril de 2023

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

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) | 85 g ± 0,64 s | Pesada - RD 1801/2008 | Cada lote | Interno |
| Cloruros | 0,8 - 1,8 (%NaCl) | 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 | Carne de color claro o ligeramente rosado. |
| 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. Sabor característico por la presencia de limón. |

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 esten 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