BERN OL-120 EST.20/35 HORECA CUCA/6

BERBERECHOS GIGANTES

INFORMACIÓN GENERAL

Referencia:	2500440300	**Formato:**	OL-120
Denominación comercial:	BERN OL-120 EST.20/35 HORECA CUCA/6		
Denominación legal:	BERBERECHOS GIGANTES		
Peso neto:	115g	**Marca:**	CUCA
Peso neto escurrido:	63g	**Código EAN:**	8410698284200
Tipo conservación:	**NO EXISTEN DATOS DE FICHA DE PROCESO**		
Ficha técnica cliente:	No existe ficha de cliente		
Certificaciones:			

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Denominación legal:	BERBERECHOS GIGANTES
Descripción producto:	Se entiende por berberechos en conserva los productos obtenidos a partir los moluscos de la especie Cerastoderma (Cardium) edule (recogida en el artículo 2 de la Orden de 15 de Octubre de 1984) envasados con los medios de cobertura adecuados, en recipientes herméticos y esterilizados convenientemente por tratamiento térmico. Los berberechos deberán presentarse enteros y desprovistos de sus conchas.
Aceite utilizado:	N/A
Porcentaje max. migas:	N/A
Dolphin safe:	NO
pH del producto final:	6,0 - 7,0
Conservación y estabilidad biológica:	Producto herméticamente cerrado sometido con posterioridad al sellado a un proceso térmico de esterilización en autoclaves horizontales discontínuos tipo water-spray para conseguir un Fo mínimo de 7. Dicha esterilización le confiere la estabilidad característica a temperatura ambiente con vida útil testada de 4 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:	4 años a partir del año de fabricación.
Formato consumo preferente:	DD/MM/AAAA
Condiciones conservación:	NO REQUIERE CONDICIONES ESPECIALES
Observaciones:	Características del envase: Envase oval dos piezas de aluminio recubierto de barniz sanitario y tapa fácil apertura. Capacidad de envase 120ml.

INFORMACIÓN GRÁFICA

Aspecto plato

Aspecto apertura

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

Alérgeno	
Gluten	NO
Cereales con gluten y/o derivados	NO
Leche y derivados	NO
Soja y/o derivados	NO
Pescados y/o derivados	NO
Crustáceos y/o derivados	NO
Huevo y/o derivado	NO
Cacahuetes 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	SI
Lactosa	NO
Otros	NO

APTO PARA COLECTIVOS CON INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS	
Celíacos	SI
Intolerancia a la lactosa	SI
Intolerancia al huevo	SI

LISTA DE INGREDIENTES EN ETIQUETA

Ingredientes: **Berberechos**, agua, cebolla, sal y antioxidantes (ácido cítrico, ácido ascórbico y AEDT).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Base de cálculo: 100g producto escurrido
Nº de porciones por envase: 1
Tamaño porción: 63.00 **g**

A. Valores nutricionales

		IDR[1]	por 100g	por porción	IDR por porción
Valor enérgetico (kJ)			280.0**kJ**	176.4**kJ**	
Valor enérgetico (kcal)		2000.0	67.0**kcal**	42.2**kcal**	2%
grasas		70.0	0.4**g**	0.3**g**	0%
	ácidos grasos saturados	20.0	0.2**g**	0.1**g**	1%
	ácidos grasos monoinsaturados				
	ácidos grasos poliinsturados				
	ácido oleico				
	ácidos grasos omega-3				
	trans				
	colesterol				
hidratos de carbono		260.0	0.0**g**		
	azúcares	90.0	0.0**g**		
	polialcoholes				
	almidón				
fibra alimentaria			0.0**g**		
proteínas		50.0	16.0**g**	10.1**g**	20%
fibra					
sodio		2.4			
sal		6.0	1.5**g**	0.9**g**	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	Enantíomero	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 saturadadas	NO	Grasas	fuente de acidos grasos omega-3	NO
Grasas	rico en acidos 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	fuente de fibra	NO
Proteinas	rico en proteina	NO	Proteinas	fuente de proteina	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
Orden de 15 de octubre de 1985, de la Presidencia del Gobierno
RD 1716/2010, de 17 de diciembre
RD 1801/2008, de 3 de noviembre
RD 61/2005, de 21 de enero
Real Decreto 661/2012, de 13 de abril
Reglamento CE 1169/2011, del Parlamento y del Consejo, de 25 de ocubre de 2011
Reglamento CE 1830/2003 del Parlamento y del Consejo de 22 de septiembre
Reglamento CE 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006
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 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 UE 15/2011 de la Comisión, de 10 de enero 2011
Reglamento UE 15/2011 de la Comisión, de 10 de enero 2011

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUCTO TERMINADO

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Peso neto (por unidad)	115 g + 0,64 s	Pesada - RD 1801/2008	Cada lote	Interno
Peso escurrido (por unidad)	63 g + 0,64 s	Pesada - RD 1801/2008	Cada lote	Interno
Cloruros	0,8 - 1,8 (%NaCl)	Titración potenciométrica	Cada lote	Interno

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE PRODUCTO TERMINADO

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Producto comercialmente estéril		Incubación a 37ºC durante 7 días. Se incubará a 55ºC 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 Típico del berberecho. Color blanco a crema con pie de color amarillo vivo. Sin variaciones excesivas en una misma lata.

OLOR/SABOR No se detectarán sabores u olores amargos o desagradables. Sabor a mar característico del berberecho.

PRESENCIA Piezas enteras de tamaño homogéneo. No se acepta presencia de piezas rotas. 20/35 piezas por lata.

LIMPIEZA No se detectará presencia de arenas o restos de conchas.

LÍQUIDO COBERTURA Color y consistencia típica de su naturaleza e ingredientes utilizados.

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 producios 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