

1) Denominación del producto

SARDINA MSC T/M212ML 130GR OLIVA ECOLÓGICO

2) Descripción

La sardina europea o sardina común (*Sardina pilchardus*) es una especie de pez clupeiforme de la familia Clupeidae.

Son peces gregarios por excelencia y que realiza importantes desplazamientos. Las sardinas van apareciendo en superficie (ascendiendo desde aguas más profundas) en función del calentamiento de agua, comenzando por el sur del Golfo de Vizcaya (Cantábrico), costas francesas hacia el Norte y, finalmente, en verano en el sur de las Islas Británicas, dando la sensación de una migración de Sur a Norte.

Se trata de un alimento graso y saludable abundante en aceites omega 3. Tienen la ventaja de no tener que ser limpiadas de sus espinas y de poder ser servidas rápidamente en una tapa, un aperitivo, el relleno de una empanada, o simplemente en forma de bocadillo.

Una vez seleccionados los mejores ejemplares y pasado el proceso de cocción, el pescado se prepara y envasa utilizando técnicas artesanales.

Para la elaboración de nuestras conservas, utilizamos las sardinas a las que añadimos nuestro Aceite de Oliva especialmente seleccionado, que aporta un aroma y sabor exclusivo.

3) Lista de ingredientes

Sardina (MSC) 68.4 % (5-6 uds), aceite de oliva* 30.6 % y sal 1%.(Productos procedentes de agricultura ecológica*).

4) Especificaciones fisicoquímicas

4.1. GENERAL: Se establecen unas características generales de acuerdo a las especificaciones demandadas por el cliente. Durante la producción, deberá analizarse un mínimo de 1 muestra de producto final por lote:

4.2. VALORES Y RANGOS ACEPTADOS:

PARAMETRO	Valor
4.2.1. Color	Típico del producto
4.2.2. Olor	Típico
4.2.3. Textura	Típica del producto
4.2.4. Sabor	Característico
4.2.5. pH	5 – 6,5

5) Especificaciones microbiológicas

5.1. Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

5.2. Standares Microbiológicos adoptados (Basado en Norma AFNOR NF V 08-408):

Se lleva a cabo un control de estabilidad: Incubación del producto 7 días a 37 °C y a 55°C basado en la norma AFNOR NF V08-408. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo.

6) Información nutricional (Valores medios por 100g de producto):

Valor energético (Kcal / Kjul)	300 / 1260
Grasas (g)	24,2
De las cuales saturadas (g)	4
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Fibra alimentaria (g)	0
Proteínas (g)	20,6
Sal (g)	1,38

7) Formato y presentación

Formato	Capacidad (ml)	Peso neto (g)	Peso Ecurrido (g)	Unid/Bandeja	Bandeja/Capa	Capas	Unid/Palet
Frasco T/M212	212	190	130	12	14	13	2184

8) Transporte, almacenamiento y vida útil

Transporte: No requieren condiciones especiales de transporte.

Almacenamiento: Mantener en lugar seco y fresco.

Vida útil: 5 años desde la fecha de fabricación en condiciones normales.

9) Etiquetado

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por la normativa específica vigente (RD.1334/1999 y sus modificaciones posteriores).

10) Recomendaciones de uso

No hay grupos de población excluidos del consumo.

No es aconsejable dar conservas a los bebés menores de un año.

Una vez abierto mantener en frío y consumir antes de 4 días.

11) Alérgenos

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X
Crustáceos y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y productos derivados	X		X	
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados (incluido lactosa)		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Semillas de sésamos y derivados		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg)		X		X
Altramuces y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

12) Radiaciones

El producto no ha sido irradiado

13) OGM

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

14) Sustancias contaminantes

El producto cumple con lo establecido en el "Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios" y sus posteriores modificaciones "Reglamento 420/2001 y 629/2008". También cumple con la directiva 91/493/CEE por la que se aplican las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros.

Contaminante	Contenido máximo
Plomo	0,30 mg/ Kg
Cadmio	0.10 mg/Kg
Mercurio	1,0 mg/Kg
Estaño (inorgánico)	200 mg/Kg
Dioxinas y PCBs	4,0 pg/g peso fresco(dioxinas) y 8,0 pg/g peso fresco (suma de dioxinas y PCBs)
Arsénico	1 mg/Kg
Histamina	100 mg/Kg

15) Origen de los ingredientes

El origen de los ingredientes es variado dependiendo de la demanda, disponibilidad, calidad, estación... pero en todo momento se tiene control de la procedencia de los ingredientes.