

**CONSERVAS ANTONIO PÉREZ LAFUENTE**

TÍTULO: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FT	
<b>FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO</b>	Edición 09	Fecha 20/01/15

<b>MARCA</b>	PAN DO MAR				
<b>INGREDIENTES</b>	Anchoas, Aceite de oliva ecológico y sal.				
<b>ENVASE</b>	Rectangular, de 50 ml de capacidad nominal, construido en aluminio y barnizado interiormente con barniz de tipo sanitario, F.A. (facil apertura).				
<b>CIERRE DE LATAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Solapado &gt; 45%.</li><li>- Penetración &gt; 70%.</li><li>- Compacidad &gt;60%</li><li>- Presión de aire soportada: max. 1 kg./cm<sup>2</sup>.</li></ul>				
<b>PESO NETO</b>	50 gr/lata.	<b>PESO ESCURRIDO</b>	30 gr/lata.	<b>Nº FILETES</b>	8-11
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Carne: consistencia firme, sin reblandecimiento que denote un grado de autolisis avanzado.</li><li>- Aroma y sabor : Característico del producto</li><li>- Color: Pardo rojizo</li><li>- Cabeza y vísceras: Ausencia</li></ul>				
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aerobios Mesófilos (col./g.) &lt;1x10<sup>5</sup></li><li>- Anaerobios (col./g.) &lt;1x10<sup>4</sup></li><li>- Enterobacterias (col./g.) &lt;1x10<sup>2</sup></li><li>- Staphylococcus aureus (col./g.) &lt;1x10<sup>2</sup></li></ul>				
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aw &lt;0.83</li><li>- Cloruros en fase acuosa (%) &gt;10</li><li>- Histamina (ppm) &lt;200</li><li>- Cadmio (ppm) &lt;1.35</li><li>- Mercurio (ppm) &lt;0.5</li><li>- Plomo (ppm) &lt;0.3</li><li>- Estaño (ppm) &lt;200</li></ul>				
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Valor energético: 195.2 Kcal./817 KJ</li><li>- Proteínas: 26</li><li>- Lípidos : 10</li><li>- Hidratos de carbono :0.3</li><li>- Minerales : 1.51</li></ul>				
<b>PARASITOLÓGICO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Anisakis = inactivado por tratamiento tecnológico: salado</li></ul>				
<b>ETIQUETADO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Denominación de venta del producto.</li><li>- Lista de ingredientes</li><li>- Peso neto</li><li>- Peso escurrido</li><li>- Fecha de consumo preferente</li><li>- Identificación de la empresa: nombre, razón social, denominación del fabricante o envasador y domicilio</li><li>- Lote</li><li>- Marca de identificación (marca oval)</li><li>- Sello CRAEGA</li></ul>				
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en lugar fresco. (5/12°C)				
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN</b>	Temperatura ambiente				
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	1 año a partir de la fecha de fabricación.				

Durante el proceso de fabricación se tienen establecidos en la fábrica diferentes puntos de control, que son objeto de vigilancia permanente, asegurando así la calidad del producto final, tanto desde el punto de vista organoléptico como sanitario. Por otra parte, previamente a la salida del producto al mercado se realiza un muestreo de cada lote de fabricación, realizándose sobre el producto los oportunos controles.

El producto cumple con lo establecido por la legislación vigente, en lo concerniente a las normas microbiológicas y el contenido en metales pesados para los productos de la pesca.