

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	SARDINAS AL NATURAL	Nº revisión 1
		Marzo 2022
S36029202		Página 1 de 1

NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Sardina pilchardus</i>	INGREDIENTES (%)	Sardinias (<i>Sardina pilchardus</i>) (70%), agua
MATERIA PRIMA PRINCIPAL			
ZONA DE CAPTURA	FAO 34 / 27 / 37	OMG	No contiene
MÉTODO CAPTURA	Pesca Extractiva	ALÉRGENOS	Contiene pescado .
FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	
RR125 HFA	100	81	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
OLOR	Agradable, intenso y específico.	TEXTURA	Firme y jugosa
COLOR	Específico, claro -oscuro	LÍQUIDO DE COBERTURA	Agua
SABOR	Específico	EXUDADO ACUOSO	N.A.
ASPECTO	Ejemplares compactos, ordenados y fácilmente separables.	UNIDADES ROTAS	Ausencia
		MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO	
pH	(4-5.5)	Potenciométrico	
Cloruros	(1.2-2 %)	Volhard	
Histamina	100 ppm	HPLC	
Mercurio	0.5 ppm	Absorción atómica	
Cadmio	0.25 ppm	Absorción atómica	
Plomo	0.3 ppm	Absorción atómica	
Estaño	200 ppm	Absorción atómica	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO	
Aeróbios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C)	Ausencia	Recuento en placa	
Esporos de Bacillaceae	10 esporas /g	Recuento en placa	
Toxina botulínica	Ausencia	Bioensayo en ratón	
Estabilidad microbiológica 37°C (7 días)	Ausencia de deformación en el envase	Incubación a 37°C durante 7 días.	
NUTRICIONALES			
	Por 100 g de producto en peso escurrido		
	Valores medios		
Proteínas brutas	23 g		
Humedad	66%		
Cenizas	< 1 g		
USO PREVISTO	Consumo directo	VIDA ÚTIL	4 años
MODO DE EMPLEO	Abrir la lata y servir directamente.		
FORMA DE PRESENTACIÓN	Individuos eviscerados, ordenados.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, trasvasar a un recipiente adecuado y conservar en el frigorífico cubierto por el líquido de cobertura un máximo de 48 horas.		
ADITIVOS:	No contiene.		
ETIQUETADO	Según legislación aplicable.		