



FICHA TÉCNICA

Bonito en aceite
de oliva I-212

Código: 0033

Código EAN: 8427754000339

F.C: 25/01/2022



1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Bonito en aceite de oliva.

Son lomos obtenidos a partir de bonito que ha sido eviscerado, desprovisto de cabeza y piel. El bonito fresco es cocido, partido e introducido en los envases. Se le adiciona el líquido de gobierno, se cierran herméticamente y se someten a un tratamiento térmico de esterilización.

2. LISTA DE INGREDIENTES

Bonito / Melva (Auxis thazard) con limpieza.

Aceite de oliva. Acidez (% oleico) $\leq 0,4\%$ / Índice de peróxidos (m.eq.O₂/ Kg.) ≤ 15

Aceite de girasol refinado. Acidez (% oleico) $\leq 0,2\%$ / Índice de peróxidos (m.eq.O₂/ Kg.) ≤ 10

Sal fina alimentaria.

FORMATO: I-212: Bonito/Melva (Auxis thazard), aceite de oliva 17%, aceite de girasol y sal.

3. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Uniforme, característico de la especie de pescado, gama de tonos rosados y rojizos. El color del aceite amarillo claro con distintas tonalidades. Libre de cualquier decoloración objetable.

OLOR Y SABOR: Característico de la especie. Sin malos olores o sabores signo de descomposición o ranciedad.

TEXTURA: Firme, fina y suave. Sin ser excesivamente blanda o dura.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PH > 4,6

HISTAMINAS: límites según legislación: 200 mg/kg

METALES PESADOS: Límites según legislación: Plomo: 0,3 ppm / Cadmio: 0,1 ppm / Mercurio: 1 ppm

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medidos por 100g de producto)

Valor energético (Kcal / kJul)	903 kJ/ 216 kcal
Grasas (g)	12
De las cuales saturadas	2.3
de las cuales OMEGA 3	1.7
Hidratos de carbono (g)	< 0.5
De los cuales azúcares	< 0.5
Proteínas (g)	27
Sal (g)	0.6

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto sometido a tratamiento térmico en autoclave.

Esterilidad comercial: Ausencia de microorganismos patógenos y no patógenos capaces de desarrollarse y producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento

Prueba de ESTABILIDAD:

- Incubación de un envase a 37±2°C durante 7 días
- Incubación de un envase a 55±5°C durante 7 días
- Muestra testigo sin incubación (7 días a temperatura ambiente: 18-25°C)

7. PRESENCIA DE OGM Y ALÉRGENOS

Presencia de alérgenos: PESCADO / Ausencia de OGM

8. DATOS LOGÍSTICOS

PRODUCTO				
FORMATO	CAPACIDAD	P.BRUTO	P.NETO	P.ESCURRIDO
I - 212	212	362	190	125

9. ALMACENAMIENTO / CONSUMO PREFERENTE

Conservar fuera de la luz solar directa.

Guardar en lugar fresco y seco; una vez abierto el envase, mantener en refrigeración y consumir antes de 5 días.

El producto tiene una fecha de consumo preferente de 5 años desde el día de su fabricación.

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 sésamo y derivados		x		x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (<10mg/Kg)		x		x
Altramuces y derivados		x		x
Moluscos y derivados		x		x

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.