



FICHA TÉCNICA

Caballa en aceite de soja
RO-900

Código: 0011
Código EAN: 8427754000117
F.C.: 03/10/2022



1. INFORMACIÓN GENERAL:

- **Nombre del producto:** filetes de caballa en aceite de soja.
- **Formato:** RO 900
- **Peso Bruto:** 1057 g
- **Peso Neto:** 900 g
- **Peso Escurredo:** 600 g
- **Dimensiones de la lata:** 156 x 66 mm

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

- **Especie:** Scomber AUSTRALASICUS
- **Origen:** CHINA
- **Ingredientes:** Filete de caballa (66.66%), aceite de soja (18.804%), agua (12.536%) sal (2%)

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

Valor energético	655kJ / 156 kcal
Grasa total	4.5 g
de los cuales acidos grasos saturados	1.4 g
Hidratos de carbono	3.2 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteína	17.3 g
Sal	1.5 g
Fibra	0.0 g

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- Estabilidad alcanzada e interpretada de acuerdo al standar NF V 08-401 - octubre 1997
- **Estabilidad de mesófilos** 37° C ± 2° C/ 7 días ΔPH ≤ 0.5
- **Estabilidad termofílica** 55° C ± 2° C/ 7 días ΔPH ≤ 0.5
- **Aspecto sensorial:** modificación del olor, apariencia y textura del producto
- **Vida útil:** 3 años

5. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

- **Sal:** 1 % ± 0.5 %
- **Niveles de histamina:** de acuerdo a la regulación Europea y los estándares de Marruecos
- **Alérgenos:** pescado es un alérgeno

6. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

Contiene pescado.

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SI	NO	(en caso afirmativo, indicar qué ingrediente y detalle)	¿EXISTE POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN SU PROCESO?	
				SI	NO
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X			X
Huevo y productos a base de huevo		X			X
Cereales que contengan gluten y/o sus variedades híbridas (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut, productos derivados de los anteriores)		X			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X			X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacana, castañas de pará, pistacho, nueces de macadamia, nueces de Australia, productos derivados de los anteriores)		X			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X			X
Pescado y productos a base de pescado	X				X
Moluscos (gasterópodos, bivalvos, y cefalópodos) y sus derivados		X			X
Soja y productos a base de soja*		X			X
Apio y productos derivados		X			X
Mostaza y productos derivados		X			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X			X
Altramuz y sus derivados		X			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X			X

*ACEITE DE SOJA REFINADO (CONFORME AL REGLAMENTO 1169/2011). NO CONSIDERADO ALÉRGENO AL PERDER LA PROTEÍNA EN EL PROCESO DE REFINADO.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Tamaño razonablemente uniforme, colocado horizontalmente en el envase y fácilmente separación de cada uno.
- Carne en consistencia normal
- Olor y sabor típico de sardinas
- Claro aroma de aceite y color característico
- Ausencia de sabor a oxidado con un equilibrado salado.

8. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE:

- Productos enlatados con tapa de fácil apertura. Hojalata, aluminio o litografiado.
- Caja de envase primario depende de los requerimientos del cliente.
- Los materiales usados del envase cumplen con las regulaciones.
- Detalles mostrados en la lata o caja definidos durante la validación del producto.
- Envase: caja de 12 latas.