



FICHA TÉCNICA

Jotitas 460 ml

Código: 4109

Código EAN: 8427754041097

F.C.: 12/02/2020

F.R.: 05/07/2023



1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Jotitas en aceite, tarro 460 ml.

2. DESCRIPCIÓN:

Las jotitas al ajillo son una conserva exquisita y de buena presencia. Es un producto obtenido a partir de pescado "Surimi" como ingrediente caracterizante mediante un tratamiento térmico que confiere al producto final unas características organolépticas específicas, añadiendo aceite vegetal para aumentar dichas características, previa a la esterilización del producto. Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes.

3. LISTA DE INGREDIENTES:

Aceite de girasol, Surimi ((carne de pescado prensada, azúcar, estabilizantes (sorbitos, trifosfatos de pentasodio), agua, harina de trigo, aceite de girasol, sal, almidón modificado, almidón de maíz, proteína de soja, potenciador de sabor (glutamato monosódico), huevo, proteína de huevo, estabilizante (goma xantana), aroma (contiene crustáceos), tinta de cefalópodo (molusco)) y guindilla cayena.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Sucedáneo de angulas: Surimi (carne de pescado prensada, azúcar, estabilizantes (sorbitos, trifosfatos de pentasodio), agua, harina de trigo, aceite de girasol, sal, almidón modificado, almidón de maíz, proteína de soja, potenciador de sabor (glutamato monosódico), huevo, proteína de huevo, estabilizante (goma xantana), aroma (contiene crustáceos), tinta de cefalópodo (molusco).

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

Guindilla cayena

Contiene: crustáceo, huevo, trigo, pescado y molusco.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **COLOR:** Uniforme, característico de la especie de pescado, gama de tonos rosados y rojizos. El color del aceite dorado 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.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

- **PH:** >4,6

- **HISTAMINAS:** límites según legislación: <100 mg/kg

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

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 / Test STABILITY / STABILITY Test:

- 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)

Ausencia de deformación del envase. Ausencia de alteraciones organolépticas. Diferencia de pH <0,5 unidades en relación a la muestra testigo.

7. PRESENCIA DE ALÉRGENOS Y OGM:

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	x
Crustáceos y derivados	x		x	
Huevos y derivados	x		x	
Pescado y productos derivados	x		x	
Cacahuetes y derivados		x		x
Soja y derivados	x		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
Altramucos y derivados		x		x
Moluscos y derivados	x		x	

Ausencia de OGM.

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

Valor energético (Kcal / kJ)	178/740
Grasas (g)	12
De las cuales saturadas	11.4
Hidratos de carbono (g)	7.7
De los cuales azúcares	1.7
Proteínas (g)	8.9
Sal (g)	1.8

9. FORMATO Y PRESENTACIÓN:

- **Envase:** Envase redondo de vidrio con tapa twist-off anónima dorada esterilizable y botón de seguridad.
- **Embalaje:** Base de cartón y retráctil de plástico transparente.
- **Palet:** Madera tamaño europeo (80*120)

10. LOTE (Descripción de la codificación del lote):

Fecha de fabricación: 21/07/2021 Lote: 20/21
202 (Día natural del año)
21 (Dos últimas cifras del año)
Fecha de caducidad: Consumir preferentemente antes del: DD/MM/AAAA

11. TRANSPORTE / ALMACENAMIENTO / CONSUMO PREFERENTE:

No requiere condiciones especiales de transporte.
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 2 días.
El producto tiene una fecha de consumo preferente de 5 años desde el día de su fabricación.

12. LEGISLACIÓN APLICABLE:

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios. Y posteriores modificaciones.

Norma francesa NF V 08-408. Contrôle de la stabilité des produits apertissés et assimilés. Methode de Routine” consistente (control de estabilidad).

Reglamento (UE) nº10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Y posteriores modificaciones.