



# FICHA TÉCNICA

Bonito en aceite de oliva  
212 ml

Código: 0065  
Código EAN: 8427754000650  
F.C: 15/04/2026



## 1. PRODUCTO

Lomos de bonito en aceite de oliva.  
Especie del género Sarda

## 2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Envase redondo de vidrio con tapa twist-off anonima dorada esterilizable y boton de seguridad  
Formato: 212 g  
Peso neto: 190 g  
Peso escurrido: 125 g

## 3. DENOMINACIÓN DE VENTA Y DATOS DEL PRODUCTO

Bonito en aceite de oliva  
Especie del género: Sarda  
Zona de pesca: Océano pacífico FAO: 61 / 87  
Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes.

## 4. INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN CUALITATIVA-CUANTITATIVA

INGREDIENTES: Bonito (PESCADO), aceite de oliva y sal.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA – CUANTITATIVA

- 66% Bonito (sarda) con limpieza.
- 34% Aceite de oliva: contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes cuya acidez libre expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1g y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría.
- 0,5% Sal fina alimentaria.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- COLOR: Uniforme, característico de la especie de pescado, gama de tonos rosados y marrón claro. 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.

## 6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- PH: 5 – 6,5
- HISTAMINAS: límites según legislación: <50 mg/kg
- METALES PESADOS: Límites según legislación: Plomo: 0,3 ppm / Cadmio: 0,05 ppm / Mercurio: 0,5 ppm

## 7. 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)

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

## 8. PRESENCIA DE OGM y ALÉRGENOS

- Presencia de alérgenos: PESCADO
- Ausencia de OGM

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	Contenido en el producto	
	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		x
Crustáceos y derivados		x
Huevos y derivados		x
Pescado y productos derivados	x	
Cacahuets y derivados		x
Soja y derivados		x
Leche y derivados (incluido lactosa)		x
Frutos de cáscara y derivados		x
Apio y derivados		x
Mostaza y derivados		x
Semillas de sésamo y derivados		x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (<10mg/Kg)		x
Altramuces y derivados		x
Moluscos y derivados		x

## 9. DESCRIPCIÓN DE CODIFICACIÓN LOTE Y CADUCIDAD

Lote / lotto / lot: 123/24

- 123 Día natural del año de fecha de fabricación
- 24 Dos últimas cifras del año

Caducidad: Consumir preferentemente antes del: DÍA / MES / AÑO

## 10. VALORES NUTRICIONALES (por 100g de producto escurrido)

Valor energético (Kcal / kJul)	223 / 932
Grasas (g)	12
De las cuales saturadas	2.5
Hidratos de carbono (g)	0.0
De los cuales azúcares	0.0
Proteínas (g)	24
Sal (g)	0.68

## 11. DATOS ENVASE Y EMBALAJE

- 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)

## 12. 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 4 días. El producto tiene una fecha de consumo preferente de 5 años desde el día de su fabricación.

## 13. 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 2023/915 contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios. Y posteriores modificaciones.

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

Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Y posteriores modificaciones.

Reglamento (CEE) 1536/92 del consejo de 9 de junio de 1992 por el que se aprueban las normas comunes de comercialización de conservas de atún y bonito.