

CONSERVAS M.A. REVILLA, S.L.	FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL	Codigo: FT.01
		Fecha: 09/08/22
	FILETE DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Página 1 de 4

Denominación del producto	Filete de anchoa en aceite de oliva
Ingredientes	Anchoa (pescado), aceite de oliva virgen extra y sal
Presentación	Ver apartado Presentación.
Alérgenos/OGMs	Contiene: Pescado El producto no es ni procede de OGMs
Condiciones de conservación	Mantener entre 5 °C y 12 °C
Forma de uso prevista	Listo para el consumo.
Fecha de duración mínima	1 año tras la fecha de fabricación
Vida útil secundaria	Una vez abierto, mantener refrigerado, cubierto de aceite y consumir en un máximo de 3 días.

Datos del operador:

Nombre	Conservas M.A. Revilla, S.L.
RGSEAA	12.022034/S
Dirección	Marismas de Bengoa, s/n
Población	Santoña (Cantabria)

Condiciones organolépticas:

Color	Marrón pardo-Rojizo
Olor	Característico de la anchoa. Ausencia de olores desagradables
Sabor	Característico del producto. Ausencia de sabores rancios, no típicos, o excesivamente salados.
Textura	Firme, no pastosa.

Parámetros Físico-Químicos

Parámetro	Límites
pH	5,3-6,5
Humedad	Recom. <55%
Cloruros	Recom. >9%
Cloruros en fase acuosa	Recom >14%
Histamina	Recom. <50 n=9, c=2, m=200ppm, M=400ppm valor medio de n muestras <m máx c muestras entre m y M ningún valor >M
Actividad de agua (Aw)	Recom <0,84
Mercurio	<0,3
Cadmio	<1,125 (0,25 x factor de corrección)
Plomo	<0,3

Elaborado por: Gestor de calidad	Aprobado por: Dirección general
--	---

CONSERVAS M.A. REVILLA, S.L.	FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL	Codigo: FT.01
		Fecha: 09/08/22
	FILETE DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Página 2 de 4

Parámetros Microbiológicos

Parámetro	Límites
Aerobios mesófilos*	Recom. <1x10 ⁵ ufc/g
Anaerobios	Recom. <1x10 ⁴ ufc/g
Enterobacterias*	Recom. <1x10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Recom. Ausencia/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Max 1x10 ² ufc/g

*Se utiliza como recomendación la Orden 02/08/1991 pese a estar derogada por el R.D.135/2010

Valores Nutricionales

Parámetro	Valores medios /100 g
Energía (kJ/kcal)	850/204
Grasas	9,7 g
de las cuales saturadas	2,2 g
Hidratos de Carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	28,9 g
Sal	9,2 g

Información sobre alérgenos:

ALÉRGENO	SI	NO
1. Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
3. Huevos y productos a base de huevos		X
4. Pescado y productos a base de pescado	X	
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
6. Soja y productos a base de soja		X
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia, y productos derivados)		X
9. Apio y productos derivados		X
10. Mostaza y productos derivados		X
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litros expresado como SO ₂		X
13. Altramuces y productos a base de altramuces		X
14. Moluscos y productos a base de moluscos		X

Elaborado por: Gestor de calidad	Aprobado por: Dirección general
---	--

CONSERVAS M.A. REVILLA, S.L.	FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL	Codigo: FT.01
		Fecha: 09/08/22
	FILETE DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Página 3 de 4

15. OMG (organismos modificados genéticamente)		X
--	--	----------

Presentación:

Formato	TIPO DE ENVASE	Peso Neto (g)	Peso Escurreido (g)
RR-50	Hojalata con cierre estanco	50	30
Hansa 120	Hojalata con cierre estanco	120	60
Purillo	Tarro de vidrio con cierre estanco	105	55
Tarro Mediano	Tarro de vidrio con cierre estanco	160	105
Pandereta plastico 700	Tarrina plástica con tapa estanca	600	300
Barqueta plastico	Tarrina plástica termosellada	80	50

CONSERVAS M.A. REVILLA, S.L.	FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL	Codigo: FT.01
		Fecha: 09/08/22
	FILETE DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Página 4 de 4

Legislación de referencia:

REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

REGLAMENTO (CE) Nº 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.