CONSERVAS M.A. REVILLA, S.L.	FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL	Codigo: FT.02
	FILETE DE ANCHOA CON MANTEQUILLA	Fecha: 09/08/22
		Página 1 de 4

Denominación del producto	Filete de anchoa en aceite de oliva
Ingredientes	Anchoa (pescado), mantequilla (leche)(43%), aceite de oliva (7%)y sal
Presentación	Ver apartado Presentación.
Alérgenos/OGMs	Contiene: Pescado, leche 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 mantequilla 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.02
	FILETE DE ANCHOA CON MANTEQUILLA	Fecha: 09/08/22
		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)	1796/434
Grasas	39,7 g
de las cuales saturadas	12,7 g
Hidratos de Carbono	3,9 g
de los cuales azúcares	1,6 g
Proteínas	15,3 g
Sal	7,2 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 alféncigos, 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
15. OMG (organismos modificados genéticamente)		X

CONSERVAS M.A. REVILLA, S.L.	FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL	Codigo: FT.02
		Fecha: 09/08/22
	FILETE DE ANCHOA CON MANTEQUILLA	Página 3 de 4

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

CONSERVAS M.A. REVILLA, S.L.	FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL	Codigo: FT.02
		Fecha: 09/08/22
	FILETE DE ANCHOA CON MANTEQUILLA	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.