CONSERVAS SOLANO ARRIOLA	ESPECIFICACION TECNICA	Código: FT/AO
		ENVASES
	FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA REFERENCIA ENVASES METALICOS VIDRIO PLASTICO	Rev. nº11
		Fecha: 15/11/24
		Página 1 de 7

CONSERVAS SOLANO ARRIOLA

FICHA TECNICA

Producto:FILETE DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

Formatos:METALICO-VIDRIO- PLASTICO

Nombre/Proveedor: CONSERVAS SOLANO ARRIOLA
Dirección: POLIGONO INDUSTRIAL DE SANTOÑA, NAVE 9
39740 SANTOÑA –CANTABRIA- ESPAÑA
Teléfono: 942 67 17 46
Fax: 942 62 85 38
Persona de contacto: MIGUEL SOLANO BUSTAMANTE

CONSERVAS SOLANO ARRIOLA	ESPECIFICACION TECNICA	Código: FT/AO
		ENVASES
	FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA REFERENCIA ENVASES METALICOS VIDRIO PLASTICO	Rev. nº11
		Fecha: 15/11/24
		Página 2 de 7

Sección 1: COMPAÑIA

Nombre de la empresa: CONSERVAS SOLANO ARRIOLA
Dirección: POL. INDUSTRIAL SANTOÑA, NAVE 9
39740-SANTOÑA- CANTABRIA- ESPAÑA
Teléfono: 942 67 17 46
Fax: 942 62 85 38
Nº CE/ R.S.: ES-12.07570/S- CE

Sección 2: LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE

Ingredientes: Anchoas (pescado), Aceite de Oliva y Sal
*Las Materias primas no están modificadas genéticamente.
Producto sin aditivos.*

Cuantificación de Ingredientes:

FORMATOS	RR- 50	RR- 90	RR- 120	RR- 120*	RR- 180	RR- 280	RO- 550	TO- 100	TO- 160	TO- 405
Anchoas %	70	59	51	51	69	71	73	60	66	51
Aceite de Oliva %	30	41	49	49	31	29	27	40	34	49
Sal %	Incluido en la anchoa									

FORMATOS	RR- 50	RR- 90	RR- 120	RR- 120*	RR- 180	RR- 280	RO- 550	TO- 100	TO- 160	TO- 405
Peso Neto(g)	50	85	120	120	180	280	550	100	160	405
Peso Ecurrido(g)	30	50	61	61	125	200	400	60	105	205

*Mariposa

Sección 3: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Semiconserva .Conservarse en sitio fresco entre 5 y 12º C.
Una vez abierto mantener en refrigeración (a menos de 5º C)
cubierto de aceite y consumir antes de 7 días

CONSERVAS SOLANO ARRIOLA	ESPECIFICACION TECNICA	Código: FT/AO
		ENVASES
	FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA REFERENCIA ENVASES METALICOS VIDRIO PLASTICO	Rev. nº11
		Fecha: 15/11/24
		Página 3 de 7

Sección 4: DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL BOQUERON O BOCARTE MEDIANTE UN PROCESO DE MADURACION CONTROLADO EN UN MEDIO FUERTEMENTE SALADO, QUE CONFIERE AL PRODUCTO FINAL UNAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ESPECIFICAS, AÑADIENDO ACEITE DE OLIVA PARA AUMENTAR DICHAS CARACTERISTICAS.

Materia prima- producto pesquero:	Anchoas (<i>Engraulis encrasicolus</i>)
Recepción de la Materia prima:	Frescas
Producto Final:	Filetes de anchoas en aceite Oliva
Formatos:	Metálicos y vidrio
Envasado:	Envases Alimentarios
Ingredientes añadidos:	Aceite Oliva y sal
Temperatura de distribución:	Lugar fresco entre 5 y 12º C
Embalaje	Cartón ondulado
Descripción de Lotes:	mes de fabricación (Semana del mes- día de la semana)
Vida útil:	12 meses desde su Fabricación (mes y año) para envases metálicos 9 meses desde su Fabricación (mes y año) para envases de vidrio
Distribución:	Para todo el Mundo, mediante transporte en pallets, contenedores,...
Intención de uso:	Consumo sin previo cocinado.
Intención de consumo:	Público en General, no existen especiales consideraciones. Producto con un nivel significativo de sodio.

CONSERVAS SOLANO ARRIOLA	ESPECIFICACION TECNICA	Código: FT/AO
		ENVASES
	FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA REFERENCIA ENVASES METALICOS VIDRIO PLASTICO	Rev. nº11
		Fecha: 15/11/24
		Página 4 de 7

Sección 5: DIAGRAMA DE FLUJO

Recepción de Pescado	Recepción de salmuera	Recepción de Sal	Recepción de aceite	Recepción de Envases y Embalajes
↓				
Salado	↙↓	↙↓	↓	↓
↓				
Descabezado/Eviscerado	↓	↓	↓	↓
↓				
Envasado En sal	↓	↙	↓	↙
↓				
Maduración	↓		↓	↙
↓				
Escaldado	↙		↓	↓
↓				
Ecurrido			↓	↓
↓				
Fileteado			↓	↙
↓				
Adición del Aceite			↙	↓
↓				
Cierre				↙
↓				
Codificación				↓
↓				
Estuchado y Embalado				↙
↓				
Almacenamiento				
↓				
Expedición				

Sección 6: PACKAGING

Packaging Primario:

Packaging Secundario:

Packaging Terciario:

Hojalata alimentario –Estuche de Cartón

Cartón Ondulado.

Palets o Contenedores

CONSERVAS SOLANO ARRIOLA	ESPECIFICACION TECNICA	Código: FT/AO
		ENVASES
	FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA REFERENCIA ENVASES METALICOS VIDRIO PLASTICO	Rev. nº11
		Fecha: 15/11/24
		Página 5 de 7

Sección 7: MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS:

-Carne:	consistencia firme, sin reblandecimiento que denote un grado de autólisis avanzado
-Aroma y sabor:	característicos del producto
-Color:	pardo-rojizo
-Cabeza y vísceras:	ausencia.

Ausencia de parásitos, barbas, escamas o restos de vísceras en el filete acabado.
INFORME AESAN PRODUCTO QUE IMPIDE LA SUPERVIVENCIA DE ANISAKIS POR EL PROCEOS DE SALADO.

ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Cloruros en fase acuosa (%)	> 10	Cálculo Directo
Cloruros (%)	> 10	Cálculo Directo
Humedad(%)	< 56	Cálculo Directo
Ph / Aw	< 6.5 / < 0.86	pH-metro/ Capacitancia
HISTAMINA(ppm)	< 200*	HPLC/ELISA
CADMIO (ppm)	< 1.125**	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	<0.3	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0.3	Absorción Atómica
ESTAÑO (ppm) en envases metálicos	< 200	Absorción Atómica
Suma de dioxinas, (pg/g)	< 3.5	C.M- ICP
Suma PCB 28 52 101 138 153 180(ng/g)	< 75	C.M- ICP
Suma de dioxinas y PCBs (pg/g)	< 6.5	C.M- ICP
***Suma Sustancias Perfluoralquiladas	< 45 µg/Kg	C.M- ICP

* Histamina: n=9, c=2, m=200 mg/kg, M=400 mg/kg. Reglamento (CE)2073/2005 y sus modificaciones

**La muestra analizada cumplirá el Reglamento (CE) N° 915/2023, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios así como sus modificaciones. EL estaño en envases metálicos. El Cadmio tiene limite modificado según factor de transformación AESAN 0.25 ppm x 4.5

(***)PFOS: 35 µg/Kg PFOA: 8,0 µg/Kg PFNA: 8,0 µg/kg PFHxS: 1,5 µg/Kg

ESTANDARS DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
<i>Rto. Aerobios Mesófilos (col/g.)</i>	< 1 x 10 ⁵	Método Oficial Mº Sanidad y C.
<i>Rto. Enterobacteriaceas(col/g.)</i>	< 1 x 10 ²	Método Oficial Mº Sanidad y C.
<i>Rto. Anaerobios(col/g.)</i>	< 1 x 10 ⁴	Método Oficial Mº Sanidad y C.
<i>Rto. Staphylococcus aureus (col/g.)</i>	< 1 x 10 ²	Método Oficial Mº Sanidad y C.
<i>RTo. Listeria monocytogenes (col/g.)</i>	< 1 x 10 ²	Método Oficial Mº Sanidad y C.

CONSERVAS SOLANO ARRIOLA	ESPECIFICACION TECNICA	Código: FT/AO
		ENVASES
	FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA REFERENCIA ENVASES METALICOS VIDRIO PLASTICO	Rev. nº11
		Fecha: 15/11/24
		Página 6 de 7

ESTANDARS DE ANALISIS NUTRICIONALES

INFORMACION NUTRICIONAL Valor Medio por 100 gr. Peso escurrido

Valor energético	850 kJ / 203 kcal
Grasas, de las cuales	9,7 g
- saturadas	2,2 g
Hidratos de carbono, de los cuales	0 g
-azúcares	0 g
Proteínas	28,9 g
Sal	9,2 g

Sección 8: INFORMACION ALERGENOS/OGMS/IRRADICACION

Certifica la siguiente información sobre alérgenos, en virtud de la:

-Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor

ALERGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/ no	Nombre específico y completo	Naturaleza / función	Si/ no	Nombre específico y completo	Naturaleza / función ⁵
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	-	-	NO	-	-
Huevos y productos a base de huevo	NO	-	-	NO	-	-
Pescado y productos a base de pescado	SI	Engraulis spp.	-	NO	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	-	-	NO	-	-
Soja y productos a base de soja	NO	-	-	NO	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	-	-	NO	-	-
Frutos de cáscara y productos derivados (Ex. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	NO	-	-	NO	-	-
Apio y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Mostaza y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Atramuces y productos a base de atramuces	NO	-	-	NO	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	-	-	NO	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	-	-	NO	-	-
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	NO	-	-	NO	-	-

CONSERVAS SOLANO ARRIOLA	ESPECIFICACION TECNICA	Código: FT/AO
		ENVASES
	FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA REFERENCIA ENVASES METALICOS VIDRIO PLASTICO	Rev. nº11
		Fecha: 15/11/24
		Página 7 de 7

Certifica la siguiente información sobre Producto Irradiado:

Que el producto elaborado no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación

Certifica la siguiente información sobre OGM (organismos modificados genéticamente), en virtud de:

- **Reglamento 1829/03 de 22 de septiembre de 2003**, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO L 268 del 18/10/03).
- **Reglamento 1830/03 de 22 de septiembre de 2003**, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE (DO L 268 del 18/10/03).

II) OGM	Utilizado como ingrediente
	Si/No/Naturaleza del componente
Ingredientes	NO
Sub-ingredientes	NO
Fuente	NO
País de Origen	NO
País de Procesado	NO
Información GMOs	NO
Información DE	NO
Información TRAZAS	NO
Información CON	NO
Identidad Preservada	NO

Sección 9: LEGISLACION ALIMENTARIA APLICBLE (la más importante)

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.

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre **Registro General Sanitario** de Alimentos. (BOE núm. 290 de 4 de diciembre de 1991 y corrección de errores de BOE núm. 20 de 23 de enero de 1992)

Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de Enero de 2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Asociación Española de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004 publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005. Y sus posteriores modificaciones.

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

Reglamento (CE) Nº 915/2023, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios así como sus modificaciones