

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO**REF.CÓDIGO: 68532
EDICIÓN: 1/24
FECHA: 06/2024
PÁGINA: 1 de 1**TÍTULO: NAVAJAS EN ACEITE DE OLIVA 8/10 PZAS.
JOSÉ PEÑA- LÍNEA TRADICIÓN C12****1.- PRODUCTO**

MARCA	FORMATO	F / A	INGREDIENTES	ALERGENOS	Consumo Preferente
JOSÉ PEÑA	RO-120	SI	Navajas, aceite de oliva y sal	Moluscos	6 años

2.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Material	Descripción	Litografía	Capacidad	P. Neto	P.N.Escurrido
Hojalata	Envase redondo 2 piezas (cuerpo y tapa)	NO	120 ml	110 g	63 g

3.- PRESENTACIÓN

Envase	Estuchado	Agrupado	Bandeja
N.A.	Individual	N.A.	N.A.
GTIN: N.A.	GTIN13: 8436566985321	GTIN: N.A.	GTIN: N.A.
Retractilado	Encajonado	Paletizado	Codificación
N.A.	12 unidades	20 cajas x 8 alturas	Fecha de consumo preferente y Lote
GTIN: N.A.	GTIN14:68436566985323	GTIN: N.A.	

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Específico, blanco
OLOR	Específico
SABOR	Característico
CUERPOS EXTRAÑOS	Ausencia (restos de conchas y arenas)
ROTURAS	Ausencia
APARIENCIA	Enteras, desprovistas de su concha y con hepatopáncreas, y dispuestas linealmente en cada capa
TAMAÑO DE LAS UNIDADES	Uniforme
TEXTURA	Firme
LIQUIDO DE COBERTURA	Amarillo-transparente

5.- TABLA NUTRICIONAL (100 g. peso escurrido)

VALOR ENERGÉTICO	12891 kJ / 308 kcal
GRASAS de las cuáles saturadas	27,50 g 4,1 g
HIDRATOS DE CARBONO de los cuáles azúcares	2,90 g 0,08 g
PROTEÍNAS	12,10 g
SAL	0,85 g

6.- CARACTERÍSTICAS DE COBERTURA

COBERTURA	EXUDADO ACUOSO
Aceite de oliva	≤ 16ml

7.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH	CINa	PSP	DSP	ASP	METALES PESADOS (ppm)		
5,8±6,8	1,3-0,5 %	"Por debajo de parámetros legales"			Hg ≤ 0,5	Cd ≤ 1	Pb ≤ 1,5

8.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Tras la incubación a 37°C durante 7 días)

Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen tras las pruebas de incubación.	Flora esporulada, máximo 10 esporos de Bacillaceae termoestables, no patógenos, no toxígenos e incapaces de alterar la conserva.	Ausencia de toxina botulínica
---	--	-------------------------------