

 NRSI 12.00653/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	SARDINILLAS EN SALSA DE TOMATE PICANTE	Nº revisión 1
		Julio 2021
		Página 1 de 1

NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Sardina pilchardus</i>	INGREDIENTES (%)	Sardinas (<i>Sardina pilchardus</i>) 65 %, agua 10 %, aceite de girasol 13 %, tomate concentrado 9 %, sal 2 %, aroma natural picante y azúcar 1%		
MATERIA PRIMA PRINCIPAL					
ZONA DE CAPTURA	FAO 37	OMGs	No contiene		
MÉTODO CAPTURA	Pesca Extractiva	ALÉRGICOS	Contiene pescado.		
FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)
RR90 HFA	90	60	RR125 HFA	115	81
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					
OLOR	Agradable, intenso y específico.		TEXTURA	Firme y jugosa.	
COLOR	Específico, claro-oscuro.		LÍQUIDO DE COBERTURA	Específico.	
SABOR	Específico.		EXUDADO ACUOSO	Ausencia	
ASPECTO	Ejemplares compactos, ordenados y fácilmente separables.		UNIDADES ROTAS	Ausencia	
			MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS					
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO			
pH	(4-5.5)	Potenciométrico			
Cloruros	(1.2-2 %)	Volhard			
Histamina	100 ppm	HPLC			
Mercurio	0.5 ppm	Absorción atómica			
Cadmio	0.25 ppm	Absorción atómica			
Plomo	0.3 ppm	Absorción atómica			
Estaño	200 ppm	Absorción atómica			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO			
Aeróbios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C)	Ausencia	Recuento en placa			
Esporos de Bacillaceae	10 esporas /g	Recuento en placa			
Toxina botulínica	Ausencia	Bioensayo en ratón			
Estabilidad microbiológica 37°C (7 días)	Ausencia de deformación en el envase.	Incubación de 37°C durante 7 días.			
NUTRICIONALES					
Por 100 g de producto en peso neto					
Valores medios					
Valor energético	1293 kJ / 308 kcal				
Grasas	29 g				
de las cuales, ácidos grasos saturados	3,8 g				
Hidratos de carbono	3,8 g				
de las cuales, azúcares	3,4 g				
Proteínas	8,0 g				
Sal	1,74 g				
ADITIVOS:	No contiene.	GLUTEN:	No contiene.		
USO PREVISTO	Consumo directo	VIDA ÚTIL	4 años		
FORMA DE PRESENTACIÓN	Individuos eviscerados, ordenados.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, trasvasar a un recipiente adecuado y conservar en el frigorífico cubierto por el líquido de cobertura un máximo de 48 horas.				
ETIQUETADO	Según legislación aplicable.				