

 NRSI 12.00653/PO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	ANGULAS EN ACEITE DE OLIVA PICANTE	Nº revisión 3
		Diciembre 2025
		Página 1 de 1



NOMBRE CIENTÍFICO		<i>Anguilla mossambica</i>	INGREDIENTES (%)	Angulas (<i>Anguilla mossambica</i>), aceite de oliva, guindilla, aroma natural picante y sal.
MATERIA PRIMA PRINCIPAL				
ZONA DE CAPTURA		FAO 51	OMGs	No contiene
MÉTODO CAPTURA		Pesca Extractiva	ALÉRGENOS	Contiene PESCADO.
FORMATO		PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	
OL120 HFA		110	50	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
OLOR	Característico, tenue, ligeramente a ajillo.		TEXTURA	Blanda pero firme.
COLOR	Específico, blanquecino.		LÍQUIDO DE COBERTURA	Específico.
SABOR	Específico con toque a picante.		EXUDADO ACUOSO	Ausencia
ASPECTO	Característico de la especie.		UNIDADES ROTAS	Ausencia
			MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO		MÉTODO	
Cloruros	(1.2-2 %)		Volhard	
Histamina	100 ppm		HPLC	
Mercurio	0,5 ppm		Absorción atómica	
Cadmio	0,05 ppm		Absorción atómica	
Plomo	0,3 ppm		Absorción atómica	
Estaño	200 ppm		Absorción atómica	
Arsénico	0.1 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 a 37°C durante 7 días.
NUTRICIONALES Por 100 g de Peso Neto				
Valor energético		117 Kcal (486 Kj.)		
Grasas		9 g.		
de las cuales, ácidos grasos saturados		1,7 g.		
Hidratos de carbono		0 g.		
de las cuales, azúcares		0 g.		
Proteínas		9 g.		
Sal		0,4 g.		
ADITIVOS:		No contiene.		
GLUTEN:		No se adiciona.		
USO PREVISTO		Consumo directo		
VIDA ÚTIL		Consumir preferentemente en 6 años		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		Producto cerrado herméticamente y esterilizado por tratamiento térmico		
FORMA DE PRESENTACIÓN		Alevines individuales.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN		Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, trasvasar a un		

 RÍASBAIXAS CONSERVAS	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	ANGULAS EN ACEITE DE OLIVA PICANTE	Nº revisión 3 Diciembre 2025
NRSI 12.00653/PO		Página 1 de 1

ETIQUETADO	<p>recipiente adecuado y conservar en el frigorífico cubierto por el líquido de cobertura un máximo de 48 horas.</p> <p>Lata blanca</p> <p>Estuchado según legislación vigente: Reglamento 1169/2011. Reglamento 1536/92</p> <p>Variable según marca y formato. La información de la etiqueta debe contener, como mínimo: Nombre comercial, ingredientes, origen de la materia prima principal, alérgenos, información nutricional (100g de peso neto), condiciones de conservación, capacidad, peso neto y peso escurrido. Datos de fabricante y distribuidor</p>
------------	--