

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Anexo II
	SARDINAS (<i>Sardinella longiceps</i>) EN SALSA PICANTONA DE ACEITE DE OLIVA	Nº revisión 2 Diciembre 2025
NRSI 12.00653/PO		Página 1 de 1

NOMBRE CIENTÍFICO MATERIA PRIMA PRINCIPAL	<i>Sardinella longiceps</i>	INGREDIENTES (%)	Sardinas (<i>Sardinella longiceps</i>) (70%), salsa picantona (30%) (cebolla, pimiento rojo, zanahoria, pepino, aceite de oliva, tomate concentrado, agua, aroma natural picante) y sal		
ZONA DE CAPTURA	FAO 51, 57	OMG	No contiene		
MÉTODO CAPTURA	Pesca Extractiva	ALÉRGENOS	Contiene pescado .		
FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)	FORMATO	PESO NETO (g)	PESO ESCURRIDO (g)
RR125 HFA	115	81	RO250 HFA	232	163
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS					
OLOR	Agradable, intenso y específico.		TEXTURA	Firme y jugosa	
COLOR	Específico, claro -oscuro		LIQUIDO DE COBERTURA	Salsa de tomate picante.	
SABOR	Específico, picante		EXUDADO ACUOSO	Inferior al 8% del peso neto	
ASPECTO	Piezas compactas, ordenadas y fácilmente separables sobre cama de verduras.		UNIDADES ROTAS	Ausencia	
			MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia	
CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS					
PARÁMETROS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO			
pH	(5-6)	Potenciométrico			
Cloruros	(1.2-2 %)	Volhard			
Histamina	100 ppm	HPLC			
Mercurio	0.3 ppm	Absorción atómica			
Cadmio	0.25 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 producto en peso neto					
Valores medios					
Valor energético	574 kJ / 137 kcal				
Grasas	5,8 g				
de las cuales, ácidos grasos saturados	1 g				
Hidratos de carbono	8,6 g				
de las cuales, azúcares	6,6 g				
Proteínas	13 g				
Sal	1,3 g				
USO PREVISTO	Consumo directo	VIDA UTIL	4 años		
FORMA DE PRESENTACIÓN	Individuos eviscerados, ordenados.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto consumir en su totalidad o trasvasar a un recipiente adecuado y conservar en el frigorífico cubierto por el líquido de cobertura un máximo de 48 horas.				
ADITIVOS:	No contiene.				
GLUTEN:	No se adiciona				
ETIQUETADO	Según legislación aplicable. Reglamento 2136/89; Reglamento 1345/2008 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				