



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Producto:

**SARDINA AHUMADA
(SH)**

DATOS DEL PROVEEDOR

Denominación Social	CASA SANTOÑA S.L.
Domicilio Fiscal	P. IND. LA MATA , C/HIERBABUENA 3 28440 – GUADARRAMA, MADRID ESPAÑA
Registro Sanitario	ES.12.12930/M
Teléfono	+34 918 553 534
E-Mail	ventas@casasantona.com
CIF	B82601782

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del producto	SARDINA AHUMADA
Descripción del Producto	Lomos de SARDINA AHUMADA (Sardina Pilchardus) ahumada con aceite de girasol como líquido de cobertura.
Marca Comercial	CASA SANTOÑA
Caducidad	75 días a partir de la fecha de envasado
Almacenamiento	Conservar Entre 0°C y 5°C
Zona de Pesca	FAO 34 Atlántico Centro-Este.
Método de Producción/Arte de pesca	Pesca extractiva con redes de cerco.
Ingredientes	Sardinas (Pescado) (Sardina Pilchardus), aceite de girasol, sal y aroma de humo.
OMG/Irradiación	Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Características Microbiológicas	Salmonella y Listeria monocytogenes (u.c.f. / 25 g)	Ausencia
	Enterobacterias (u.c.f. / g)	<1,0E+2
	Staphylococcus aureus (ufc/g)	<1,0E+2
	Recuento Total Mesófilos Aerobios (ufc/g)	<1,0E+5

Características Físicoquímicas	Cadmio	0,10mg/kg
	Mercurio (Hg):	0,50mg/kg
	Plomo (Pb):	0,30mg/kg
	Dioxinas y PCBs	Según reglamento 1881/2006
	Histamina	<100mg/kg
	Melamina	2,5mg/kg
Características Organolépticas	Olor: Característico. Color: Marrón claro Aroma: Característico y a humo suave Textura: consistente y tierna.	

ALÉRGENOS

Ingredientes alérgicos **Sardina**: considerado alérgeno dentro del grupos de **Pescados**.
Contaminación cruzada Nula

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor Nutricional medio por 100 g de producto:

- Valor Energético: 1.160 kJ/281 kcal
- Grasas: 23,5 g
- De las cuales saturadas: 6,95 g
- Hidratos de carbono: < 0,1 g
- De los cuales azúcares: < 0,1 g
- Proteínas: 17,3 g
- Sal: 5,58 g

FORMATOS

Código	Peso Neto	Tipo de envase	Embalajes
SH1000	850g (22-14 lomos)	Pandereta	Redonda, termosellada
SH500	460g (11-12 lomos)	Pandereta	Redonda, termosellada
SH150	140g (4 lomos)	Bandeja	Rectangular, termosellada
SH150H	140g (4 lomos)	Lata	Estuchado en caja de cartón
SH300	300g (6-8 lomos)	Tarro	Cristal

CARACTERÍSTICAS DE LOGÍSTICA

Código	Envíos por Caja	EAN13
SH1000	8 Unidades	8436545550472
SH500	12 Unidades	8436545550724
SH150	30 Unidades	8436545550489
SH150H	36 Unidades	8436545552995
SH300	10 unidades	8436545552629

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

La etiqueta contiene los Nombre del producto, código de producto

datos:	Datos de empresa proveedora (nombre, dirección Reg. Sanitario) Ingredientes Peso Neto Zona de pesca Recomendación de conservación y Lote Fecha de caducidad Código de barras EAN13
Alérgenos	Los ingredientes Alérgenos se subrayan y se indica entre paréntesis el grupo de alérgenos al que pertenece.

OTROS

Instrucciones de uso Una vez el producto llega a su destino final (consumidor) , éste debe conservarse en lugar refrigerado y exento de toda exposición al sol.

Legislaciones aplicables

REGLAMENTO CE Nº 2073/2005 de la comisión, de 15 Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DOCE nº 0338 de 22/12/2005) y modificaciones posteriores

Reglamento (UE) N.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO L 304 de 22.11.2011).

Reglamento Nº1881/2006 de 19 Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.