



FICHA TÉCNICA

FT-TAFF01-30x180 Nortindal

29/03/2017

Rev. 28

Hoja 1 de 3

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TINTA DE SEPIA ESTERILIZADA		
DATOS DEL FABRICANTE	NORTINDAL SEA PRODUCTS S.L. Pol. Irurzubi 4 y 5 20490 Lizarza (Guipúzcoa) Tlf.: 943 – 697 975 Fax: 943 – 674 701 Marca comercial: Nortindal N.R.S.: 12.121.63 / SS		
CONTACTOS DE EMERGENCIA	GERENTE TELÉFONO 24 HORAS: 676 239 539 gerencia@nortindal.com CALIDAD TELÉFONO 24 HORAS: 661 50 78 57 eal@nortindal.com		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es el producto obtenido a partir de tinta extraída de las bolsas naturales de la sepia, triturada, a la que se le ha añadido agua, sal y espesante carboximetilcelulosa sódica y sometida posteriormente a tratamiento térmico.		
FORMATO DE PRESENTACIÓN Material de envasado Paletizado:	Tarro de vidrio de 180 g Las tapas están fabricadas de hojalata electrolítica E2.0/2.0 min, recubiertas de esmalte blanco poliéster y barniz acabado poliéster. No contienen Bisfenol A. Los materiales de envasado son aptos para uso alimentario. FORMATO: C. máster con 30 tarros de 180 gr. MEDIDAS CAJAS MASTER: 364x214x175 mm PESO NETO: 5,400 Kg. PESO BRUTO: 10,34kg. PALETIZAJE: 1 Palet Europeo (70 cajas) EAN 13: 8427163301805 DUN 14: 18427163301802		
INGREDIENTES	Tinta de sepia Agua Sal Espesante carboximetilcelulosa sódica Ausencia de colorantes artificiales. Este producto ni contiene ni está elaborado a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)). No sometido a ningún proceso de irradiación.		
VALOR NUTRICIONAL	INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 g. DE PRODUCTO Valor energético 50 Kcal. 210 Kj. Grasas <0,1 g de las cuales ácidos grasos saturados <0,1 g. Hidratos de carbono 4,7 g. de los cuales Azúcares <0,1 g. Proteínas 7,3 g. Sal 8,3 g.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Parámetro	Límite	
	Aerobios mesófilos	<10 ufc/g (según norma interna)	
	Aerobios termófilos	<10 ufc/g (según norma interna)	
	Anaerobios mesófilos	<10 ufc/g (según norma interna)	
	Anaerobios termófilos	<10 ufc/g (según norma interna)	
	Esporas de aerobios	<10 ufc/g (según norma interna)	
	Esporas de anaerobios	<10 ufc/g (según norma interna)	
	Listeria monocytogenes	<100 ufc/g (según norma interna)	



FICHA TÉCNICA

FT-TAFF01-30x180 Nortindal

29/03/2017

Rev. 28

Hoja 2 de 3

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS	Parámetros analíticos	Límite
	Plomo	0,3 ppm
	Mercurio	0,5 ppm
	Suma de dioxinas	≤ 3,5 pg/g peso fresco
	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas	≤ 6,5 pg/g peso fresco
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180	≤75 ng/g peso fresco
	Melamina	2,5 mg/Kg
	Otros parámetros analíticos:	
	Parámetro analítico	Contenido analizado
	pH	Entre 7 y 9
Aw	<0,92	
Consistencia	Entre 3 y 16	
Ausencia de impurezas físicas o materias extrañas		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<p>COLOR: NEGRO SABOR: CARACTERÍSTICO A TINTA DE SEPIA OLOR: INTENSO A TINTA DE SEPIA ASPECTO: LIQUIDO CON CIERTO ESPESOR</p>	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	<p>Temperatura de conservación: Conservar a temperatura ambiente. Una vez abierto mantener en frigorífico un máximo de 20 días. Mantener a una temperatura inferior a 37°C</p>	
VIDA ÚTIL	<p>Cuatro años. a partir de la fecha de fabricación, en las anteriores condiciones de conservación.</p> <p>Leyenda "Fecha de consumo preferente", seguida del día, mes y año.</p>	
LEGISLACIÓN APLICABLE (base)	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento 852/2004: higiene de productos alimentarios • Reglamento 853/2004: higiene de productos de origen animal • RD 1808/1991 Regulación de nombres y marcas que permiten identificar lote al que pertenece el producto alimenticio • RD 191/2011 sobre Registro general Sanitario de empresas Alimentarias • Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor • Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos de los alimentos • RD 140/2003: Reglamentación de agua de consumo humano • Reglamento 178/2002: procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. • Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición • Reglamento 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente • Reglamento 1830/2003: trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente. • Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios • Reglamento 1129/2011 sobre lista de aditivos alimentarios (anexo del Reglamento 1333/2008) • Reglamento 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos • Reglamento 1881/2006: Contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios 	



FICHA TÉCNICA

FT-TAFF01-30x180 Nortindal

29/03/2017

Rev. 28

Hoja 3 de 3

USO ESPERADO Y MODO DE EMPLEO	<p>Este producto se destina como ingrediente en la elaboración de comidas preparadas que sufren tratamiento térmico antes de su consumo final. Puede ser destinado a consumo directo.</p> <p>El modo de empleo se resume en los siguientes pasos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Diluir en agua 1 gramo de tinta por cada 100 g. de producto a elaborar. ✓ Agregar la tinta diluida al guiso. ✓ Proceder al tratamiento térmico requerido por el guiso.
POBLACIÓN DE DESTINO	<p>Este producto está destinado a toda la población en general, excepto los alérgicos a las sustancias incluidas en la tabla de Alérgicos.</p>
CONTROLES REALIZADOS	<p>La empresa cuenta con sistema de autocontrol (Sistema APPCC) implantado mediante el cual se <u>previenen</u> y se <u>controlan</u> los peligros sanitarios que pudieran afectar a la salud del consumidor y se <u>realizan las analíticas</u> pertinentes (en laboratorio acreditado) para <u>verificar</u> la adecuación de dicho autocontrol.</p>

Alérgenos	Incorporado directamente como ingrediente		Presente en fábrica	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados.		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X	
Huevos y productos a base de huevo		X		X
Pescado y productos a base de pescado.		X	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X		X
Soja y productos a base de soja.		X		X
Leche y sus derivados.		X	X	
Frutos de cáscara.		X		X
Apio y productos derivados.		X	X	
Mostaza y productos derivados.		X		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/ litro expresado como SO2		X	X	
Altramuces y productos a base de altramuces.		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos.	X		X	

* Información para el etiquetado: Contiene moluscos y puede contener trazas de crustáceos, pescados, apio y leche.