

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO


DENOMINACION DEL PRODUCTO	
FILETES DE CABALLA EN ACEITE GIRASOL RO-1000	
Marca: SAGRES	Código EAN: 8429583014105

DATOS DEL PROVEEDOR	
Proveedor: FRINSA DEL NOROESTE, S.A.	Número RSI: 12.06648/C Número CEE: ES 12.06648/C CE

DIRECCION DEL PROVEEDOR	
<p>Dirección Comercial: Frinsa del Noroeste, S.A. Avda. Ramiro Carregal Rey, Parcela 29 Polígono Industrial de Xarás 15969 RIBEIRA (A CORUÑA) – España-</p> <p>Tel.: 00 34 981 83 50 05 Fax: 00 34 981 83 50 04</p> <p>Director General: Jorge Carregal Varela</p> <p>Director Comercial: Carlos Iglesias Atanes carlos.iglesias@grupofrinso.com</p> <p>Director de Operaciones: Isauro Tesouro Franqueira isauro.tesouro@grupofrinso.com</p>	<p>Dirección de Fábrica: Importado por Frinsa del Noroeste, S.A.</p> <p>Fabricado en China Proveedores autorizados para exportación a la UE</p> <p>Director de Calidad: Antonio Martínez Ecurís e-mail: tono.martinez@grupofrinso.com e-mail: calidad@grupofrinso.com Tel.: 00 34 981 83 50 05 Fax: 00 34 981 83 50 04</p> <p>Responsable Técnico: Ana González Lorenzo ana.gonzalez@grupofrinso.com</p> <p>Director de Producción: Antonio Sanjosé Carnota antonio.sanjose@grupofrinso.com</p>

CERTIFICACIONES: IFS v.6 (Higher Level), BRC v.7 (Grade A+), ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, Dolphin Safe (<http://www.earthisland.org/dolphinSafeTuna/DolphinSafeCanners.html>)

INGREDIENTES	CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES ALMACENAMIENTO
Caballa (65%), aceite de girasol y sal.	Antes de 3 años a partir del fin del año de fabricación. Mantener en ambiente seco y fresco.

<p>APROBADO Fecha y firma 20/03/2018 A.González</p>	<p>FRINSA DEL NOROESTE, S.A.</p>  <p>ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad</p>
------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


INFORMACION NUTRICIONAL (por 100 g. de producto escurrido)		
Valor Energético:	798 kJ / 191 kcal	Fibra alimentaria: 0 g
Grasas:	10,5 g	Proteínas: 24.1 g
De las cuales saturadas:	2 g	Sal: 1,5 g
Hidratos de Carbono:	0 g	
De los cuales azúcares:	0 g	

TAMAÑOS Y FORMATOS
RO-1000 Lata anónima, con tapa plana. Etiquetada Peso Neto: 1000 g e Peso Ecurrido: 650 g

ANALISIS EN MATERIA PRIMA

CARACTERISTICAS FISICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
CABALLA: (<i>Scomber spp.</i>) Tª en recepción	-18°C (-15°C)	Termómetro en espina.	I	Por camión
ACEITE DE GIRASOL: Turbidez	Limpio, transparente, sin agua ni materias sólidas.	Visual	I	Por cisterna
SAL: Ausencia cuerpos extraños	Ausencia	Filtrado	I	Por camión

CARACTERISTICAS QUIMICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
CABALLA: Histamina	< 50 ppm (menos de 100 ppm)	TLC / HPLC	I	9 muestras por lote
Cloruros	1,5% (< 2,8%)	Salinómetro/ Mohr	I	Múltiples por lote.
Mercurio	0,2 – 0,3 ppm (< 0.5 ppm)	Absorción atómica.	E	1 / 3 meses.

APROBADO Fecha y firma 20/03/2018 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
Mesófilos	10 ⁶ UFC/g	NMP	E	Caso sospecha
Coliformes fecales	10 UFC / g	NMP	E	Caso sospecha


CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (Color, Aspecto, Textura, Olor y Sabor)				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
CABALLA: Aspecto externo Color Olor	Cuerpo entero, sin raspaduras. Grisáceo. Característico de pescado fresco.	Organoléptico	I	Por camión.
ACEITE: Sabor Olor Color	Dulce y agradable. Inodoro. Transparente.	Organoléptico	I	Por camión.
SAL: Color	Blanco característico, aspecto limpio.	Organoléptico	I	Por camión.

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	% EN PRODUCCION TERMINADO	PROVEEDOR Y ORIGEN
FILETES DE CABALLA (<i>Scomber spp</i>)	65 %	Varios Armadores de todo el mundo (Atlántico, Pacífico e Indico)
ACEITE DE GIRASOL	33,5 %	Aceites Abril / Bunge / Sovena, etc (España, UE)
SAL	1,5 %	Esco/ (España)

OGM Y ALÉRGENOS	
OGM	ALÉRGENOS*
Ausencia	Pescado

* Indicado según lo establecido en el Regl UE N° 1169/2011


APROBADO Fecha y firma 20/03/2018 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ANALISIS EN PRODUCTO TERMINADO


CARACTERISTICAS FÍSICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
CONTROL CONTDO. EFECTIVO POR LATA Peso Neto: Peso Escurrido:	1000 g e 650 g	R.D. N°: 1801/2008	I	Por lote.
MEDIA CONTENIDO EFECTIVO POR LOTE No destructivo Destructivo	1000 g e 650 g	R.D. N°: 1801/2008	I	Por lote.

CARACTERISTICAS QUIMICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
Histamina Cloruros	< 50 ppm (menos de 100 ppm) 1,5% (+/- 1)	TLC / HPLC Salinómetro / Mohr	I I	9 muestras por lote Por día
Metales pesados: Pb Cd Hg Sn	 <0,3 ppm <0,1 ppm <0.5 ppm < 200 ppm	 Absorción Atómica	 E	 Por contenedor

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
CONTROL DE ESTERILIZACION				
Mesófilos	Ausencia UFC / g	Incubación a 37 °C: 7 días	I	1/Autoclave
Termófilos	Ausencia UFC / g	Incubación a 55 °C: 7 días	I	1/Autoclave
Testigo de incubación	Ausencia UFC / g	Mantenimiento a Tª ambiente: 7 días.	I	1/Autoclave

APROBADO Fecha y firma 20/03/2018 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (Color, Aspecto, Textura, Olor y Sabor)				
TEST	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	TIPO DE TEST	LABOR. (I/E)	FRECUENCIA DEL TEST
Color, apariencia, textura, olor, sabor				
Apariencia	Filetes de caballa embebidos en aceite de girasol.	Organoléptico	I	Por lote
Olor y sabor	Típico de la especie y líquido de cobertura, sin olores ni sabores extraño.	Organoléptico	I	Por lote
Color	Típico de la especie.	Organoléptico	I	Por lote
Textura	Firme y dura pero blanda al paladar.	Organoléptico	I	Por lote

<p>APROBADO Fecha y firma 20/03/2018 A.González</p>	<p>FRINSA DEL NOROESTE, S.A.</p>  <p>ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------