



# FICHA TÉCNICA

## FT-TAFF01-12x500

13/04/2021

Rev. 35

Hoja 1 de 4

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TINTA DE SEPIA ESTERILIZADA																		
DATOS DEL FABRICANTE	NORTINDAL SEA PRODUCTS S.L. Pol. Irunzubi 4 y 5 20490 Lizarza (Guipúzcoa) Tlf.: 943 – 697 975 Fax: 943 – 674 701 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 Y PROCESO	Es el producto obtenido a partir de tinta extraída de las bolsas naturales de la sepia, triturada obtenidas mediante pesquería extractiva, a la que se le ha añadido agua, sal y espesante carboximetilcelosa sódica y sometida posteriormente a tratamiento térmico.																		
FORMATO DE PRESENTACIÓN Material de envasado Paletizado:	Tarro de vidrio de 500 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 12 tarros de 500 gr. MEDIDAS CAJAS MASTER: 37x28x13,6 cm PESO NETO: 6 Kg. PESO BRUTO: 10 kg. PALETIZAJE: 1 Palet Europeo (64 cajas)																		
INGREDIENTES	Tinta de sepia Agua Sal Espesante: carboximetilcelosola sódica Ausencia de colorantes artificiales.																		
OGMs / Irradiaciones	Este producto no contiene ni está elaborado a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OMG). Producto no irradiado.																		
VALOR NUTRICIONAL (Reglamento 1169/2011)	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 (Reglamento 2073/2005, Recomendación CNTA 2013)	Según la definición recogida en el Reglamento 2073/2005 se trata de un alimento listo para consumo que no favorece el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i> : <table border="1"><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Límite</th></tr></thead><tbody><tr><td><i>Listeria monocytogenes</i></td><td>&lt;100 ufc/g (durante su vida útil)</td></tr></tbody></table> No aplican criterios legales para parámetros diferentes a <i>Listeria monocytogenes</i> . Se toma como criterio interno la recomendación del CNTA de 2013: <table border="1"><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Límite</th></tr></thead><tbody><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>&lt;10 ufc/g (según norma interna)</td></tr><tr><td>Aerobios termófilos</td><td>&lt;10 ufc/g (según norma interna)</td></tr><tr><td>Anaerobios mesófilos</td><td>&lt;10 ufc/g (según norma interna)</td></tr><tr><td>Anaerobios termófilos</td><td>&lt;10 ufc/g (según norma interna)</td></tr><tr><td>Esporas de aerobios</td><td>&lt;10 ufc/g (según norma interna)</td></tr><tr><td>Esporas de anaerobios</td><td>&lt;10 ufc/g (según norma interna)</td></tr></tbody></table>	Parámetro	Límite	<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g (durante su vida útil)	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)
Parámetro	Límite																		
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g (durante su vida útil)																		
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)																		



# FICHA TÉCNICA

## FT-TAFF01-12x500

13/04/2021

Rev. 35

Hoja 2 de 4

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS</b> <b>(Reglamento 1881/2006)</b>	Otros parámetros analíticos: <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro analítico</th> <th>Contenido analizado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>Entre 6 y 9</td> </tr> <tr> <td>Consistencia</td> <td>Entre 3 y 16 cm Bostwick</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro analítico	Contenido analizado	pH	Entre 6 y 9	Consistencia	Entre 3 y 16 cm Bostwick
	Parámetro analítico	Contenido analizado					
pH	Entre 6 y 9						
Consistencia	Entre 3 y 16 cm Bostwick						
Ausencia de <u>impurezas físicas o materias extrañas</u> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro analítico</th> <th>Contenido máximo*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Melamina (productos alimenticios)</td> <td>2,5mg/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Los límites de contaminantes son los que corresponden a la tinta una vez diluida en agua/caldo y lista para consumir, según las proporciones relativas de los ingredientes (para los que hay regulación) en el producto.</p>	Parámetro analítico	Contenido máximo*	Melamina (productos alimenticios)	2,5mg/kg			
Parámetro analítico	Contenido máximo*						
Melamina (productos alimenticios)	2,5mg/kg						
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	COLOR: NEGRO SABOR: CARACTERÍSTICO A TINTA DE SEPIA OLOR: INTENSO A TINTA DE SEPIA ASPECTO: LIQUIDO CON CIERTO ESPESOR						
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Temperatura de conservación: Conservar a temperatura ambiente y una vez abierto en frigorífico durante un máximo de 20 días. Mantener a una temperatura inferior a 37°C.						
<b>VIDA ÚTIL</b> <b>Fórmula utilizada</b>	<b>Cuatro años.</b> a partir de la fecha de fabricación, en las anteriores condiciones de conservación. Una vez abierto, mantener en el frigorífico un máximo de 20 días. Leyenda "Fecha de consumo preferente", seguida del <b>día, mes y año.</b>						
<b>LEGISLACIÓN ESPECIFICA APLICABLE</b>	No procede						
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE (normativa de base y sus modificaciones)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reglamento 852/2004: higiene de productos alimentarios</li> <li>• Reglamento 853/2004: higiene de productos de origen animal</li> <li>• RD 1808/1991 Regulación de nombres y marcas que permiten identificar lote al que pertenece el producto alimenticio</li> <li>• RD 191/2011 sobre Registro general Sanitario de empresas Alimentarias</li> <li>• Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor</li> <li>• Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos de los alimentos</li> <li>• RD 140/2003: Reglamentación de agua de consumo humano</li> <li>• Reglamento 178/2002: procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.</li> <li>• Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición</li> <li>• Reglamento 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente</li> <li>• Reglamento 1830/2003: trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente.</li> <li>• Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios</li> <li>• Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos</li> <li>• Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos</li> <li>• Reglamento (UE) 1935/2004 de la Comisión, de 27 de octubre de 2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos</li> <li>• Reglamento 1881/2006: Contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios</li> </ul>						
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	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. El modo de empleo se resume en los siguientes pasos: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Diluir en agua 1 gramo de tinta por cada 100 g. de producto a elaborar.</li> <li>✓ Agregar la tinta diluida al guiso.</li> <li>✓ Proceder al tratamiento térmico requerido por el guiso.</li> </ul>						
<b>MAL USO</b>	Si el producto se consume sin aplicar las instrucciones de uso definidas o si se consume por población alérgica o intolerante a alguno de sus ingredientes. Este riesgo se controla a través de la información incluida en el etiquetado del producto.						



**FICHA TÉCNICA**  
**FT-TAFF01-12x500**

13/04/2021

Rev. 35

Hoja 3 de 4

<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	Este producto está destinado a toda la población en general, excepto los alérgicos a las sustancias incluidas en la tabla de Alérgenos.
<b>CONTROLES REALIZADOS</b>	La empresa cuenta con un sistema de autocontrol ( <b>Sistema APPCC</b> ) 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.



## FICHA TÉCNICA

### FT-TAFF01-12x500

13/04/2021

Rev. 35

Hoja 4 de 4

Alérgenos	Incorporado directamente como ingrediente		Presente en fábrica	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados.		<b>X</b>		<b>X</b>
Crustáceos y productos a base de crustáceos		<b>X</b>	<b>X</b>	
Huevos y productos a base de huevo		<b>X</b>		<b>X</b>
Pescado y productos a base de pescado.		<b>X</b>	<b>X</b>	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		<b>X</b>		<b>X</b>
Soja y productos a base de soja.		<b>X</b>		<b>X</b>
Leche y sus derivados.		<b>X</b>	<b>X</b>	
Frutos de cáscara.		<b>X</b>		<b>X</b>
Apio y productos derivados.		<b>X</b>		<b>X</b>
Mostaza y productos derivados.		<b>X</b>		<b>X</b>
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		<b>X</b>		<b>X</b>
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/ litro expresado como SO <sub>2</sub>		<b>X</b>	<b>X</b>	
Altramuces y productos a base de altramuces.		<b>X</b>		<b>X</b>
Moluscos y productos a base de moluscos.	<b>X</b>		<b>X</b>	

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

Existen procedimientos para evitar las contaminaciones cruzadas.