

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO PRODUCT SPECIFICATIONS SHEET CARACTERISTIQUES DU PRODUIT SPECIFICHE DI PRODOTTO TECHNISCHE DATEN 

Código: R-07-04//Rev:01//Fecha:15/07/2019

Fecha Ed. 04/11/2024
Nº Ed: 09

Nº FFFT: 095

Elaborado por / Made by: Jenifer Valiño

Revisado y aprobado por / Revised and approved by: Linda Kao

FILETE DE SARDINA / FILETE SARDINHA / SARDINE FILLET / FILET DE SARDINES / FILETTO DI SARDINE / SARDINENFILET**TAMAÑO/TAMANHO/SIZE
TAILLE/TAGLIA/ GRÖBE ^(*) :**

-

Nombre científico / Nome científico / Latin name / Nom scientifique / Nome scientifico / Wissenschaftlicher name:	<i>Sardina pilchardus</i>
Origen / Origem / Origin / Origene / Ursprung:	Marruecos / Marrocos / Morocco / Maroc / Marocco / Marokko
Vida útil / Shelf life / Durée de vie / Durata di conservazione / Haltbarkeit: (meses/months/mois/mesi/monate)	18 ó 24
Método de producción / Método de produção / Production method / Méthode de production / Metodo di produzione / Produktionsmethode:	Capturado (Redes de Arrastre/Redes de cerco y redes izadas) / Capturado (Redes de Arrastar/Redes de cercar e redes de sacada) / Caught (Trawls/Surrounding nets and lift nets) / Pêché (Chaluts/Filets tournants et filets soulevés) / Pesca di Cattura (Reti da traino/Reti da circuizione e reti da raccolta) / Gefangen (Schleppnetze / Umschließungsnetze und Hebenetze)
Zona de captura / Catch area / Zone de capture / Zona di cattura / Fanggebiet:	FAO 34: Atlántico Centro-Este / Atlântico Centro-Este / Eastern Central Atlantic / Atlantique Centre-Est / Atlantico Centro-Orientale / Mittlerer Ostatlantik
Forma de congelación / Forma de congelamento / Freezing method / Formulaire de gel / Forma di congelamento / Einfrieren Form :	IQF
Más información del producto / Mais informação do produto / More information of product / Plus d'informations de produit/ Ulteriori informazioni di prodotto / Weitere informationen produkt:	PBI / Con piel, sin tratamiento / Com pele, sem tratamento / Skin on, chemical free / Avec peau, sans chimique / Con pelle, senza chimica / Mit Haut, keine chemische

Modalidad de conservación y uso:	Mantener a -18°C. Producto congelado, después de iniciar el proceso de descongelación, no volver a congelar. Servir el producto bien cocido después de la descongelación.
Forma de conservação e uso:	Manter -18°C. Produto congelado uma vez iniciado o processo de descongelação, não voltar a congelar. Descongelar o produto e servir bem cozido.
Method of use and conservation:	Keep frozen at -18°C, do not re-freeze after starting the defrost process. After defrosting, ensure product is thoroughly cooked before serving.
Modalité de conservation et d'usage	Maintenir au congélateur à -18°C, ne jamais recongeler un produit décongelé. Après décongélation, assurer que le produit est bien cuit avant de servir.
Forma di conservazione e uso:	Mantenere a -18°C, non ricongelare. Dopo lo scongelamento, assicurarsi prodotto sia completamente cotto prima di servire.
Konservierung und Nutzung:	Lagerung bei -18°C, nach dem Auflauen nicht wieder einfrieren. Nach dem auftauen sorgen produkt wird gründlich vor dem servieren zubereitet.
Descripción del envase : Descrição do embalagem : Description of package : Description de l'emballage : Descrizione dell'imballaggio : Beschreibung der verpackung :	Bolsa de plástico, caja de cartón 18kg / 20Kg Saco plástico, caixa de papelão 18kg / 20Kg Plastic bag, master carton 18kg / 20Kg Plastique sac, boîte de carton 18kg / 20Kg Sacchetto di plastica, cartone 18kg / 20Kg Plastiktüte, karton 18kg / 20Kg

Código de barra ean (envase exterior) :	Código copesma :
Código de barra ean (embalagem exterior) :	Copesma code :
Ean barcode (master carton) :	Code copesma :
Ean barcode (emballage exterieur) :	Codice copesma :
Codice a barre ean (confezionamento esterno) :	Copesma – nummer :
Bar code ean-nummer (box):	05000010

Peso neto máster / Net weight máster / Poids net máster / Peso neto máster / Nettogewicht máster:	18kg / 20Kg
Peso neto envase interior/peso líquido embalagem interior/net weight inner bag/poids net d'emballage intérieur/peso netto	-



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

PRODUCT SPECIFICATIONS SHEET

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

SPECIFICHE DI PRODOTTO

TECHNISCHE DATEN

Código: R-07-04//Rev:01//Fecha:15/07/2019



emballage intérieur/ Nettogewicht der inneren verpackung:

PARÁMETROS HIGIÉNICO-SANITARIO / HEALTH AND SANITARY PARAMETERS / SANTÈ ET SANITAIRES PARAMETRES / PARAMETRI SANITARIO / GESUNDHEIT UND SANITÄR PARAMETER

Características organolépticas/Características gerais : General features / Caractéristiques générales : Caratteristiche generali / Allgemeine eigenschaft :		Ingredientes / Ingredients/ Ingrédients Ingredienti / Zutaten:	Glaseo / Vidragem Glazing / Glace Glassatura / Glasur:	Aditivos / Additives Additifs / Additivi / Zusatzstoffe:
color / cor / couleur colore / farbe :	olor / cheiro / smell / odeur / odore /geruch :	textura / texture/struttura struktur :	Sardina Sardinha Sardine	0% (+-5%)
Próprio de la especie / Próprio da espécie / Own species / Propre espèce / specie próprio / Eigene spezies				-

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / DECLARAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITION DECLARATION / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / DURCHSCHNITTILICHE NÄHRWERTE

Cantidad por 100g / Quantidade por 100g / Amount per 100g / Pour 100g / Valori per 100g / pro 100g

(Valores aproximados en función del proveedor / Valores aproximados dependendo do fornecedor / Approximate values depending on the supplier/ Valeurs approximatives selon le fournisseur / Valori approssimativi a seconda del fornitore / Richtwerte je nach Lieferant)

Valor energético / energia / energy / énergie / energia / energie	585kJ / 140kcal
Grasas / lípidos / fat / graisses / grassi / fett	7,5g
De las cuales saturadas / dos quais saturados/of which saturates / dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi / davon gesättigte Fettsäuren	2,64g
Hidratos de Carbono / carbohydrate / glucides / carboidrati / kohlenhydrate	0g
De los cuales azúcares / dos quais açúcares / of which sugars / dont sucres / di cui zuccheri / davon zucker	0g
Proteínas / protein / protéines / proteine / eiweiß	18,1g
Sal / salt / sel / sale / salz	0,25g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Los criterios aplicados sobre parásitos en este producto cumplen con la legislación vigente en la UE / The criteria used for parasites in this product comply with the current legislation in the EU.

Parámetros / Parameter	Límites / Limits
Aerobios mesófilos / total plate count	< 10 ⁶ ufc/g
Enterobacteriaceae y/o Coliformes / Enterobacteriaceae and/or Coliform	< 10 ³ ufc/g (Enterob.) / <10 ² ufc/g (Coliform.)
Salmonella	Ausencia en 25 g
Histamina	Satisfactorio si / Satisfactory if: -Valor medio observado es ≤100 mg/Kg / the average value observed is ≤ 100 mg/Kg -Un máximo de c/n valores (c=2, n=9) se encuentran entre 100 mg/Kg/g y 200 mg/Kg / A maximum of c / n values (c = 2, n = 9) are between 100 mg / kg / g and 200 mg / kg -No se observa ningún valor que supere los 200 mg/Kg / No value is observed that exceeds 200 mg / kg

PARÁMETROS QUÍMICOS / CHEMICAL PARAMETERS

Límites de acuerdo con la legislación vigente en la UE / Limits in accordance with current legislation in the EU.

Metales Pesados / Heavy metals	Límites / Limits	Sustancias perfluoroalquiladas / Perfluoroalkyl substances	Límites / Limits
Plomo / Lead	≤ 0.3 mg/kg	PFOS	7,0 µg/Kg
Cadmio / Cadmium	≤ 0.25 mg/kg	PFOA	1,0 µg/Kg
Mercurio / Mercury	≤ 0.3 mg/kg	PFNA	2,5 µg/Kg
		PFHxS	0,20 µg/Kg
Dioxinas y PCB's / Dioxins and PCBs	Límites / Limits	Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS Sum of PFOS, PFOA, PFNA and PFHxS	8,0 µg/Kg
Suma dioxinas / Sum dioxins	3,5 pg/g peso en fresco / 3,5 pg/g wet weight		
Suma dioxinas y PCB / Sum PCB	6,5 pg/g peso en fresco / 6,5 pg/g wet weight		
Suma PCB / Sum PCB	75 ng/g peso en fresco / 75 ng/g wet weight		

NOTA / NOTE: Los diferentes parámetros (microbiológicos, químicos y biotoxinas marinas) serán solicitadas a nuestros proveedores de acuerdo con nuestro Plan de Análisis / The different parameters (microbiological, chemical and marine biotoxins) will be requested from our suppliers in accordance with our Analysis Plan.

Alérgenos / Alergénios / Allergen / Allergènes / Allergeni / Allergene:	PESCADO / PEIXE / FISH / POISSON / PESCE / FISCH
OMGs :	AUSENCIA / AUSÊNCIA / ABSENCE / ABSENCE / ASSENZA / ABWESENHEIT



(*1) Se ha de tener en cuenta que el tamaño siempre puede tener una tolerancia de $\pm 5\%$ respecto a su especificación.

(*1) Tome nota que o tamanho pode sempre ter uma tolerância de $\pm 5\%$ em relação à sua especificação.

(*1) Take note that size always can take $\pm 5\%$ of tolerance with respect to its specification.

(*1) Tenez compte du fait que la taille peut toujours avoir une tolérance de $\pm 5\%$ par rapport à ses spécifications.

(*1) Tenere presente che le dimensioni possono sempre avere una tolleranza del $\pm 5\%$ rispetto alle sue specifiche.

(*1) Beachten Sie, dass die Größe gegenüber der Spezifikation immer eine Toleranz von $\pm 5\%$ haben kann.

