

<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>Edición 01</b>	
<b>FILETE DE SARDINA AHUMADA</b>			
<b>ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO</b>			
NOMBRE CIENTIFICO: Sardina Pilchardus			
INGREDIENTES:	Filete de sardina, aceite de girasol, sal y aroma de humo		
FABRICACIÓN:	Descongelación, salado-ahumado. Almacenamiento en refrigeración		
PRESENTACION:	Blíster 200 grs neto (120 grs. escurrido) Unidades x caja – 10		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	Filete de sardina ahumada (Sardina Pilchardus)		
DECLARACIÓN OGM:	No contiene organismo genéticamente modificados, según regulación (EC) 1829/2003 y (EC) 1830/2003		
AUSENCIA DE IRRADIACIÓN:	Producto no irradiado		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	Refrigeración 0 °C - 5 °C		
CONDICIONES DE TRANSPORTE:	Vehículo refrigerado		
VIDA ÚTIL:	60 días desde su envasado		
CADUCIDAD SECUNDARIA	72 h tras apertura de envase cubierto de aceite		
MODO DE EMPLEO:	Sacar del frigorífico y de su embalaje cinco minutos antes de consumir		
<b>ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:</b>			
ENVASE UNITARIO:	Envase polipropileno		
<b>COMPOSICIÓN Y ANALISIS:</b>			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto:	Lomo ahumado	
	Color:	Marrón característico	
	Aroma:	Característico y a humo suave	
	Sabor:	Ahumado	
	Textura:	Suave consistencia	
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:</b>			
En base al Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.			
VALOR NUTRICIONAL		ANALISIS MICROBIOLÓGICO	
Valor Nutricional:	202 Kcal (845 Kj)	Aerobios mesófilas	10 <sup>6</sup> ufc/g
Grasas:	13,10 g	Enterobacterias	10 <sup>3</sup> ufc/g
De las cuales saturadas:	2,9 g	E. coli	10 <sup>2</sup> ufc/g
Hidrato de Carbono:	0 g	S. aureus	10 <sup>1</sup> ufc/g
De las cuales azúcares:	0 g	Salmonella spp	Aus. 25 g
Proteínas:	21 g	Listeria monocytógenes	Aus. 25 g
Sal:	4,8 g	<b>USO ESPERADO DEL PRODUCTO</b>	
		Al ser un pescado es por sí mismo un alérgeno.	
		Apto para celíacos. Sin gluten.	