

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>HUEVAS DE ERIZO DE MAR AL NATURAL</p>	<p>Revisión: 12 18/02/2022 Página 1 de 3</p>
--	--	--

Nº RGSEAA

12.10205/C

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con las gónadas de erizo de mar recogido en las aguas que bañan la costa gallega, las cuales son extraídas en fresco, lavadas y envasadas a mano en recipientes herméticos con cobertura de agua y sal, para ser finalmente esterilizados adecuadamente por tratamiento térmico de esterilización.

3. DENOMINACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre comercial	Huevas de erizo de mar al natural
Nombre científico	<i>Paracentrotus lividus</i>
Origen	Agricultura UE. Golfo de Vizcaya y Aguas portuguesas
Marca	PORTO-MUÍÑOS o marca del cliente (según especificaciones)
Envase	Lata de aluminio, embutido rectangular con tapa de fácil apertura. Barniz sanitario interior, ausencia de corrosión, ausencia de Bisfenol-A y parámetros de cierre adecuados.

Formato	RR-50 FA	RR-90 FA	RR-125 FA
Capacidad nominal (ml)	50	90	125
Peso neto (g)	50	85	120
Peso escurrido (g)	45	75	110
GTIN-13	8437001476145	8437001476114	8437001476138
GTIN-14	18437001476142	18437001476111	18437001476135
Ud. /caja	40	28	24

4. INGREDIENTES

Huevas de erizo de mar (*Paracentrotus lividus*), agua y sal marina.

5. CODIFICACIÓN

En cada envase podemos encontrar la siguiente información:

- LOTE: Código interno y fecha de producción.
- Fecha de consumo preferente: 4 años desde la fecha de elaboración indicada de la forma MM/AAAA.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gramos de peso neto	
Valor energético	386 kJ/ 92 kcal
Grasas	2,9 g
de las cuales saturadas	1,2 g
Hidratos de carbono	1,0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	15 g
Sal	0,79 g

Omega-3 (EPA+DHA): 220 mg/100g

Alto contenido de proteínas y ácidos grasos Omega-3

Bajo contenido de grasa

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Apariencia:** Piezas homogéneas y enteras. Ausencia de impurezas físicas o materias extrañas
- **Olor y sabor:** Agradable intenso y específico. Ningún olor o sabor indicativo de descomposición, oxidación o contaminación.
- **Color:** Naranja intenso. Ausencia de colores anómalos que denoten alteración del producto.

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>HUEVAS DE ERIZO DE MAR AL NATURAL</p>	<p>Revisión: 12 18/02/2022 Página 2 de 3</p>
--	--	--

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

- Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen, previas las pruebas de preincubación, durante 7 días a 44°C.
- Máximo 10 esporos/envase de flora esporulada de la familia *Bacillaceae*, termoestables, no patógenos, no tóxicos, e incapaces de alterar la conserva.
- Ausencia de toxina botulínica en todo el contenido del envase.
- Estaño inorgánico < 200 mg/kg

9. ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO

- **Conservar** a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Preservar de la luz solar directa y contacto directo con el suelo. Una vez abierto guardar en refrigeración y consumir en 48 horas.
- **Intención de uso:** Listo para consumir, no necesita preparación previa. Se come como aperitivo en tostadas de pan. Por su intenso sabor a mar se puede utilizar en la preparación de cremas, sopas, *fumet* y salsas de pescados y/o mariscos.
- **Intención de consumo:** Público en general excepto lactantes y niños de corta edad.
- **Destino final:** Supermercados, tiendas de alimentación especializadas, tiendas gourmet, etc. nacional e internacional.

10. GARANTÍAS

- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Documento de orientación para las autoridades competentes en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE sobre Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 1379/2013, Organización común de mercados en el sector de productos de la pesca y de la acuicultura.
- Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, su trazabilidad y etiquetado.
- RD 348/2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.
- Reglamento 1881/2006, y sus modificaciones, sobre contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 1441/2007 que modifica al 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (CE) 1935/2004, Reglamento (CE) 202/2014 y Reglamento (UE) 2018/213 –sobre el uso de bisfenol A-, y Reglamento (UE) 2018/831 que modifican al 10/2011 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (UE) 2018/73, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos.
- Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano (Solo en productos de la pesca)
- Real Decreto 1385/2009, de 28 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano
- Sección 1ª del Capítulo XVI (“Conservas animales y vegetales”) del código alimentario español aprobado por decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE de 23 de octubre, p. 14426).
- Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo
- del Reglamento (CE) no1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión
- Reglamento 1047/2021 sobre declaraciones nutricionales
- Reglamento (CE) No1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- Reglamento 1881/2006, y sus modificaciones, sobre contaminantes en los productos alimenticios.

11. INGREDIENTES ALÉRGICOS

ALÉRGICOS (Según Reglamento (UE) 1169/2011)	Utilizado como ingrediente
Cereales que contienen gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO*
Moluscos y productos a base de moluscos	NO*
Pescado y productos a base de pescado	NO*
Huevos y productos a base de huevo	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO



FICHA TÉCNICA
HUEVAS DE ERIZO DE MAR AL NATURAL

Revisión: 12
18/02/2022
Página 3 de 3

Soja y productos a base de soja	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO ₂ total	NO

**Ausencia, aunque puede contener debido a su presencia en el ecosistema*

12. PALETIZACIÓN PRODUCTO

FORMATO	TIPO	UNIDADES POR CAJA	BASE PALLET (cajas)	ALTURAS	MEDIDAS CAJA (cm)	MEDIDAS PALLET (cm)
50 g	LATA	40	24	10	23 X 16 X 16	120 X 80 X 174
85 g	LATA	28	24	10	23 X 16 X 16	120 X 80 X 174
120 g	LATA	24	24	10	23 X 16 X 16	120 X 80 X 174

