



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
PRODUCT DATASHEET
Versión 06

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of the product	Picantones Deshuesados en Escabeche Boneless Marinated Coquelets (Código Venta / Sales Code : 131)
Denominación venta / Sales's name	Picantones Deshuesados en Escabeche Boneless Marinated Coquelets
Formato / Format	Bote de Cristal Glass
Categoría / Category	Conserva Preserved food
Ingredientes / Ingredients	- Picantones deshuesados (60%), agua, vinagre de vino, aceite de oliva virgen extra, ajo morado, sal y especias naturales. - Boneless coquelets (60%), water, wine vinegar, extra virgin olive oil, purple garlic, salt and natural spices.
Marca / Brand	Abuela Cándida Luxury Tapas
Capacidad nominal / Rated capacity	400 gramos netos por bote 400 net grams per glass
Tipo de envase / Kind of tray	-Bote de cristal modelo 16 Ref con tapa negra esterilizable diámetro 77. -Glass model 16 Ref with sterilizable black lid diameter 77.

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICAL PARAMETER-CHEMICALS OF THE PRODUCT	
pH	4.8 – 5.5
Actividad de agua / Water activity	0.977

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Característico a escabechados. Marinated characteristic.
Olor / Odor	Típico de los escabechados. Typical of marinated.
Sabor / Taste	Característico a escabechados. Marinated characteristic.
Textura / Texture	Producto ya cocinado listo para comer, de textura blanda y suave. Product already cooked ready to eat, soft and soft texture.

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL PARAMETERS FOR EVERY 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	733 kJ / 176 kcal
Grasas Total fat	11 g
Grasas saturadas Saturated fats	6'9 g
Hidratos de Carbono Total carbohydrates	0'3 g
Azúcares Sugars	0'1 g
Fibra Dietary fiber	0'2 g
Proteínas Protein	19 g
Sal Salt	1'75 g

ALÉRGENOS (según anexo V, RD 1245/2008) ALLERGENS (according to annex V, RD 1245/2008)	Forma parte del ingrediente It's part of the ingredient
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	
Pescado y productos derivados Fish and fish products	
Cacahuets y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	
Leche y sus derivados (incluido la lactosa) Milk and its derivatives (including lactose)	
Frutos de cáscara Nuts	
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	

El producto **NO contiene alérgenos, NO** está elaborado a partir de **OGM'S**
(Organismos genéticamente modificados)

The product **DOESN'T contain allergens**, is **NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS-QUÍMICAS CHEMICAL-MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Incubaciones ambiente: mohos, levaduras, microorganismos mesófilos aerobios y microorganismos mesófilos anaerobios : **ausencia**.

Incubaciones a 37°C: microorganismos mesófilos aerobios, microorganismos mesófilos anaerobios : **ausencia**.

Incubaciones a 55°C: microorganismos termófilos aerobios, microorganismos termófilos anaerobios y clostridios sulfitorreductores : **ausencia**.

Melamina: < 2.5 mg/kg

Ambient incubations: molds, yeasts, aerobic mesophilic microorganisms and anaerobic mesophilic microorganisms: **absence**.

Incubations at 37°C: aerobic mesophilic microorganisms, anaerobic mesophilic microorganisms: **absence**.

Incubations at 55°C: aerobic thermophilic microorganisms, anaerobic thermophilic microorganisms and sulphon-reducing clostridia: **absence**.

Melamine: < 2.5 mg/kg

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO SYSTEMS OF TREATMENT AND PACKAGING

Materia prima arreglada, eviscerada, lavada a temperatura controlada inferior a 12°C, cocinada en su escabeche a temperaturas cercanas a 100°C, enfriada a temperatura controlada de ≤12°C, y posterior deshuesado y cierre. Producto esterilizado en autoclave con registro de parámetros de Tª, Presión y tiempos establecidos en la empresa.

Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 4 años.

Raw material, eviscerated, washed at a controlled temperature below 12°C, cooked in its marinade at temperatures close to 100°C, cooled to a controlled temperature from ≤12°C, and then boned and closed. Product sterilized in an autoclave with registration of parameters of Tª, Pressure and times established in the company.

The conditions defined above are those that guarantee a preferential consumption period of 4 years.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO STORAGE SYSTEMS

Mantenimiento en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado entre 0 y 5°C, y consumir en 2 o 3 días.

Keep in a cool and dry environment. Once opened, keep refrigerated between 0 and 5°C, and consume in 2 or 3 days.

**SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS**

Transportar como producto seco. A temperatura ambiente.
Transport as dry product. At room temperature.

**SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO
SYSTEMS OF REGENERATION OF THE PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE**

Producto cuyo uso esperado, es el consumo directo desde el envase. Producto listo y terminado para consumir directamente.

Product whose expected use is direct consumption from the glass. Product ready and finished to consume directly.

**ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS
LOGISTIC SPECIFICATIONS**

PRODUCTO PRODUCT	EAN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Picantones Deshuesados en Escabeche	8436048900064	98436048905932	12 botes / caja	10 cajas base x 10 cajas altura Total : 100 cajas (1.200 botes) Atura total palet : 1'50 m Peso total palet : 750 kg
Boneless Marinated Coquelets			12 glasses / carton	10 boxes per layer x 10 layers Total : 100 cartons (1.200 glasses) Pallet total height : 1,50 m Pallet total weight : 750 kg

**LEGISLACIÓN APLICABLE
APPLICABLE LEGISLATION**

*Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos y posteriores modificaciones.

*Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

*Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.

*R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos.

*Decisión 2006/765/CE , de 6 de Noviembre de 2006, por la que se derogan determinados actos de aplicación relativos a la higiene de los productos alimenticios y a las normas sanitarias que regulan la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano.

*Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, de 10 de agosto de 2015, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinias en la carne.

*Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004.

*Decreto 8/1995, de 24 de Enero, por el que se aprueba el reglamento de desinfección, desinsectación y desratización sanitarias.

*Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

*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.

*Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.

*Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

*Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

*Reglamento (CE) Nº 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (UE) Nº 142/2011, de la Comisión, constituyen desde el 4 de marzo de 2011 el marco legal comunitario aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano y los productos derivados de los mismos, (SANDACH), quedando derogado desde esa fecha el Reglamento (CE) 1774/2002.

*Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

*REGLAMENTO (UE) 2022/2002 DE LA COMISIÓN de 21 de octubre de 2022 por el que se modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 en lo que respecta a los contenidos máximos de dioxinas y policlorobifenilos similares a las dioxinas en determinados productos alimenticios.

*R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

*Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. (B.O.E. 25.02.2010).

*Guidance Food and Drug Administration's (FDA's) Chapter 21 Glass inclusion.

*Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados.

*Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

*Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

*Reglamento de Ejecución (UE) n °828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014 , relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos Texto pertinente a efectos del EEE.

*RECOMENDACIÓN (UE) 2019/1888 DE LA COMISIÓN de 7 de noviembre de 2019 relativa al control de la presencia de acrilamida en determinados alimentos.

*Reglamento (UE) n° 142/2011 de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud.

*Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

*Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

*Reglamento (UE) 2022/1616 de la Comisión de 15 de septiembre de 2022 relativo a los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 282/2008

*Real Decreto 50/2018, de 2 de febrero, por el que se desarrollan las normas de control de subproductos animales no destinados al consumo humano y de sanidad animal, en la práctica cinegética de caza mayor.

*Reglamento (CE) no 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y mezclas químicas (REACH).

*Reglamento (CEE) no 2568/91 de la Comisión de 11 de julio de 1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

*CODEX ALIMENTARIUS. CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS PRECOCINADOS Y COCINADOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE COMIDAS PARA COLECTIVIDADES. CAC/RCP 39-19931.

*Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. TEXTO CONSOLIDADO: 11 mayo 2019.

*Reglamento de Ejecución (UE) No 931/2011 DE LA COMISIÓN de 19 de septiembre de 2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) no178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.

*Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias (Texto consolidado 19 marzo 2013).

*Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

*Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

*Regulation (EC) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to food hygiene and subsequent modifications.

*Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin.

*Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food law, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures related to food safety and subsequent modifications.

*R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food.

*Decision 2006/765/CE, of November 6, 2006, repealing certain enforcement acts relating to the hygiene of food products and the sanitary standards that regulate the production and marketing of certain products of animal origin intended for consumption human being.

*Commission Implementing Regulation (EU) 2015/1375, of August 10, 2015, which establishes specific rules for official controls of the presence of Trichinella in meat.

*Regulation (EC) 2074/2005, of December 5, 2005, which establishes application measures for certain products in accordance with the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004 of the European Parliament and of the Council and for the organization of official controls in accordance with the provisions of Regulations (EC) No. 854/2004 of the European Parliament and of the Council and (EC) No. 882/2004 of the European Parliament and of the Council, exceptions to the provisions of the Regulation are introduced (EC) No. 852/2004 of the European Parliament and of the Council and Regulations (EC) No. 853/2004 and (EC) No. 854/2004 are amended.

*Decree 8/1995, of January 24, which approves the regulations for sanitary disinfection, disinsection and deratization.

*Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition.

*Royal Decree 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content.

*Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

*Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on food information provided to consumers and by which Regulations (EC) No. 1924/2006 and (EC) No. 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Parliament Directive 2000/13/EC European Union and of the Council, Directives 2002/67/CE and 2008/5/CE of the Commission, and Regulation (CE) n° 608/2004 of the Commission.

*Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products and subsequent modifications.

*Regulation (EC) No. 1069/2009, of the European Parliament and of the Council and Regulation (EU) No. 142/2011, of the Commission, constitute since March 4, 2011 the Community legal framework applicable to non-intended animal by-products to human consumption and the products derived from the same, (SANDACH), being repealed from that date the Regulation (CE) 1774/2002.

*Regulation (EC) 1881/2006, of December 19, 2006, which establishes the maximum content of certain contaminants in food products and subsequent modifications.

*Commission Regulation (EU) 2022/1616 of 15 September 2022 on recycled plastic materials and objects intended to come into contact with food and repealing Regulation (EC) n.o 282/2008.

*R.D. 3484/2000, which establishes the hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals.

*Royal Decree 135/2010, of February 12, which repeals provisions relating to microbiological criteria for food products. (B.O.E. 02.25.2010).

*Guidance Food and Drug Administration's (FDA's) Chapter 21 Glass inclusion.

*Regulation (CE) n° 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / EEC of the Board and associated ANNEXES.

*Regulation (EC) No. 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed.

*Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by which amends Directive 2001/18 / EC.

- *Implementing Regulation (EU) No. 828/2014 of the Commission, of July 30, 2014, regarding the requirements for the transmission of information to consumers about the absence or reduced presence of gluten in food Text pertinent to EEA effects.
- *COMMISSION RECOMMENDATION (EU) 2019/1888 of November 7, 2019 on the control of the presence of acrylamide in certain foods.
- *Regulation (EU) No. 142/2011 of the Commission, of February 25, 2011, which establishes the provisions for the application of Regulation (EC) No. 1069/2009 of the European Parliament and of the Council, which establishes the sanitary rules applicable to animal by-products and derived products not intended for human consumption, and Council Directive 97/78 / EC regarding certain samples and units exempted from veterinary controls at the border by virtue of.
- *Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food.
- *Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food.
- *Regulation (EU) 2022/1616 of the Commission of September 15, 2022 on recycled plastic materials and objects intended to come into contact with food and repealing Regulation (EC) No. 282/2008.
- *Royal Decree 50/2018, of February 2, which develops the rules for the control of animal by-products not intended for human consumption and animal health, in the hunting practice of big game.
- *Regulation (CE) no 1907/2006 of the European Parliament and of the Council, of December 18, 2006, regarding the registration, evaluation, authorization and restriction of chemical substances and mixtures (REACH).
- *Regulation (EEC) no 2568/91 of the Commission of July 11, 1991 relative to the characteristics of olive oils and olive pomace oils and their methods of analysis.
- *CODEX ALIMENTARIUS. CODE OF HYGIENE PRACTICE FOR PRE-COOKED AND COOKED FOODS USED IN COMMUNITY CATERING SERVICES. CAC/RCP 39-19931.
- *Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code. CONSOLIDATED TEXT: May 11, 2019.
- *Implementing Regulation (EU) No. 931 / 2011 OF THE COMMISSION of September 19, 2011 regarding the traceability requirements established by Regulation (EC) No178 / 2002 of the European Parliament and of the Council for food of animal origin.
- *Royal Decree 2242/1984, of September 26, which approves the Technical-Sanitary Regulations for the preparation, circulation and trade of condiments and spices (Consolidated Text March 19, 2013).
- *Royal Decree 1086/2020, of December 9, which regulates and relaxes certain conditions of application of the provisions of the European Union on hygiene in the production and marketing of food products and regulates activities excluded from its scope of application.
- *Royal Decree 3/2023, of January 10, which establishes the technical-sanitary criteria for the quality of drinking water, its control and supply.

Fecha de Aprobación : 16/Enero/2023

Approval date: 16/January/2023

VºBº Dirección

CEO:

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad

Quality Manager:

Carlos Piña Poveda


C. HUERTAS MUÑOZ, S.L.
 C.I.F. B-3229025
 Aldea A-1, Km. 217
 18730 Santa Cruz de Mudela
 Telf.: 928 342220- 685 970034