

 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	fecha: ENERO 2013
	Rev: 0
	Código FT-01

Denominación comercial:	SARDINAS DE LA COSTA
Denominación científica:	<i>Sardina Pilchardus</i>
Código del producto:	72282
Código EAN 13:	8435032650015



Método de obtención	Pesca extractiva
Lugar de origen	Mar Mediterraneo
Zona de captura	Mar Mediterraneo
Ingredientes	Sardina y sal
Ingredientes alergenicos / OGM's	Ausencia
Peso neto	Variable
Peso unitario (rango de peso)	25-50 grs. Aprox.
Calibre (piezas / Kg)	8-10 unidades
Forma de presentación	Sardina
Modo de conservación	Conservar entre -18 °C
Fecha de consumo preferente:	6 meses
Codificación del lote	Año / mes / semana)

INFORMACION NUTRICIONAL	
Valor energético (Kcal / Kj)	
Proteína bruta (%)	22,00
Hidratos de carbono Totales (%)	
Materia grasa (%)	14,00
Humedad (%)	58,00
Cenizas totales (%)	9,00

ENVASE	
Tipo de envase	PLASTICO PE
Dimensiones envase (cm)	263 * 157 * 30
Unidades de producto por envase	
Peso del producto por envase	

EMBALAJE	
Tipo de envase	CARTON
Dimensiones envase (cm)	61 * 40 * 23
Unidades de envases por embalaje	30
Peso del producto por embalaje	12,75 kgs aprox

PALETIZACION 1	
Tipo de palet 1 (cm)	8 X 120
Número de cajas por capa	4 CAJAS
Número de capas	5
Total cajas	20
Kg/ palet	275

ESPECIF. FISICO QUIMICAS	
Residuos medicamentosos	
Plaguicidas	
Metales pesados	
Dioxinas	
PCB's	
TVBN	
Histamina	

PALETIZACION 2	
Tipo de palet 2 (cm)	
Número de cajas por capa	
Número de capas	
Total cajas	
Kg/ palet	

ESPECIF. MICROBIOLÓGICAS	
Aerobios mesófilos	<1x10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias	<1x10 ³ ufc/g
Salmonella y shigella	Aus / 25g
Shigella spp.:	Aus / 25g

ESPECIF. ORGANOLEPTICAS	
Aspecto	Característico del producto
Color	Característico del producto
Textura	Característica del producto,
Olor	Suave, agradable, con olor a sal.
Sabor	Característico del producto