



Fecha: 30/05/2019

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

<b>NOMBRE DE PRODUCTO</b>	GOLD BRISLING SARDINES SMOKED IN OLIVE OIL ESPADINES AHUMADOS EN ACEITE DE OLIVA
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	Sprattus Sprattus
<b>TIPO DE PRODUCTO</b>	Producto esterilizado y libre de organismos patógenos y sus toxinas.
<b>ZONA DE CAPTURA</b>	Mar Báltico, FAO 27 III d
<b>PESO NETO</b>	120g
<b>PESO ESCURRIDO</b>	84g (min 70% del peso neto)
<b>VIDA ÚTIL</b>	3 años (36 meses) desde la fecha de producción.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en lugar fresco y seco. Mantener a temperatura entre 0°C a 25°C. Humedad relativa del aire superior a 75%.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Producto listo para usar. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir en un plazo de 24 horas.
<b>LOTE</b>	LDD.MM.YY Num de Lote KKK código de pescado.
<b>FECHA DE CADUCIDAD</b>	DD.MM.YY.
<b>ALÉRGENOS</b>	PESCADO
<b>GMO</b>	NO CONTIENE

## INGREDIENTES

ESPADINES ahumados (*Sprattus sprattus*)(zona de captura Mar Báltico, FAO Area 27 III d)  
70%, aceite de oliva refinado 29% y sal.

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

(Valores nutricionales promedio por cada 100g de producto escurrido)\*

<b>Valor Energético</b>	898 kJ/216kcal
<b>Grasas</b>	16g
<b>-de las cuales saturadas</b>	4,0g
<b>Hidratos de Carbono</b>	0g
<b>-de los cuales azúcares</b>	0g
<b>Proteínas</b>	17g
<b>Sal</b>	1,4g

\*Valores promedio: Valores nutricionales declarados +/-20%

**World Food Import SL**  
 Elcano, 14 CP 48008 Bilbao  
 Tel.: +34 946 535 043  
<http://www.foodimport.es>  
 info@foodimport.es



Fecha: 30/05/2019

## CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

<b>FORMATO</b>	REDONDA Ø100mm aprox.
<b>MATERIAL ENVASE</b>	FE, PLASTICO
<b>TAPA</b>	Fácil Apertura
<b>LATAS</b>	Las latas son estériles para uso comercial (industrial).

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Apariencia</b>	Pescado dispuesto horizontalmente y cubierto con aceite
<b>Textura</b>	Amable, no exagerado, no seco
<b>Gusto</b>	Típico de esta especie de pescado
<b>Olor</b>	Típico de esta especie de pescado
<b>Color</b>	Ligeramente plateado

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

	Contenido en Sal	1.4 +/-0.2% NaCl
<b>METALES PESADOS (mg/kg) (VALORES MÁXIMOS)</b>	Mercurio(Hg)	< 0.5mg/kg
	Plomo(Pb)	< 0.3mg/kg
	Cadmio(Cd)	< 0.05mg/kg
	Estaño(Sn)	< 200mg/kg
	**Zinc (Zn)	< 50mg/kg
	**Abio-Arsénico(As)	< 0.1mg/kg
	*Arsénico(As)	< 5.0mg/kg
<b>TOXINAS y CONTAMINANTES AMBIENTALES (VALORES MÁXIMOS)</b>	Histamina	< 50mg/kg
	PCB(sum)	< 2.0mg/kg
	**PCB138	< 0.5mg/kg
	**PCB153	< 0.5mg/kg
	Benzo(a)pyren/PAC4(sum)	< 4.23/24.9µg/kg
	Dioxin/dioxins como PCB(sum)	< 3,5/6,5pg/g
	**Nitrosaminas	< 0.003mg/kg
	*DDT y/o metabolitos	< 0.2mg/kg
*Elementos radiactivos	< Cs <sub>137</sub> - 130Bq/kg; Sr <sub>90</sub> -100Bq/kg	
<b>MICROBIOLÓGICO (VALORES MÁXIMOS)</b>	Organismos patógenos y sus toxinas	Ausencia

Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006

\*TP EAEC 040/2016. \*\*GB 14939-2005. \*\*\*FDA 21 CFR 123.