

	<b>REAL CONSERVERA ESPAÑOLA, S. L.</b> Ficha técnicas de producto terminado	RG-5-02-01-47
		REV 9
NRSI 12.19314/PO		Febrero 2018
		Página 1 de 4

## PRODUCTO: CABALLA EN ACEITE DE OLIVA

Nombre comercial del producto: Caballita en aceite de oliva.						
Código EAN 13	Denominación interna	Marca comercial	Formato	Número piezas	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)
8436046865037	Caballita en aceite de oliva 6/8 DIN6P25	Real Conservera Española	1/6 P25 FA Aluminio	6 / 8	115	100
8436046865044	Caballita en aceite de oliva RO150	Real Conservera Española	RO150 FA Hojalata	-	130	110

**Descripción del producto:** Caballitas pescadas en las rías gallegas, tostadas y maridadas con aceite de oliva.

**Proceso de elaboración:** Las caballitas, pescadas en las rías gallegas se limpian y evisceran manualmente; se tuestan, se empaican de manera artesanal una a una, se les añade aceite de oliva, se cierran y esterilizan.

**Origen de la materia prima:** Rías Gallegas (FAO 27).

**Especie:** *Scomber spp* (Linnaeus, 1758).

**País de origen del producto final:** España.

**Ingredientes:** 1 / 6 P25: Caballa (86´7 %), aceite de oliva (13´2 %) y sal (< 0´1 %).  
RO150: Caballa (84´6 %), aceite de oliva (15´4 %) y sal (< 0´1 %).

**Alérgenos:** Contiene pescado (caballa).

**OGM:** No contiene.

Revisado por.

  
 Augusto García  
 Responsable de Calidad



**REAL CONSERVERA ESPAÑOLA, S. L.**

Ficha técnicas de producto terminado

RG-5-02-01-47

REV 9

Febrero 2018

Página 2 de 4

NRSI 12.19314/PO

<b>Forma de presentación:</b>	Entera, eviscerada y cubierta con aceite de oliva.
<b>Loteado:</b>	Código alfanumérico de 6 dígitos que identifica la fecha de producción.
<b>Uso previsto:</b>	Consumo directo.
<b>Población de destino:</b>	La mayoría de los consumidores sin riesgo alguno, aunque se desaconseja el consumo en grupos de consumidores especialmente sensibles como son: alérgicos, personas sometidas a tratamientos antidepressivos con tratamientos farmacológicos basados en IMAO (inhibidores de la monoaminooxidasa), lactantes y niños de corta edad; también personas sensibles a la histamina (en conservas de pescado).
<b>Vida útil:</b>	6 años a partir de la fecha de fabricación.
<b>Condiciones de almacenamiento:</b>	Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase conservar en el frigorífico, se recomienda su consumo en las siguientes 24 horas.
<b>Características organolépticas:</b>	Líquido de cobertura: específico. Exudado acuoso: ausencia. Color: específico. Cuerpos extraños: ausencia. Olor: específico, agradable y equilibrado. Textura: firme y uniforme. Sabor: específico.
<b>Etiquetado:</b>	Denominación de venta del producto. Lista de ingredientes. Clasificación comercial (tamaño o número de piezas). Capacidad nominal normalizada del envase. Peso neto. Peso escurrido. Información nutricional. Fecha consumo preferente. Identificación de la empresa: nombre, razón social, denominación del fabricante o envasador, domicilio, óvalo del N. R. S., web: <a href="http://www.realconservera.com">www.realconservera.com</a> . Teléfono de atención al consumidor. Condiciones de conservación. Lote. País de origen. Código de barras.

Revisado por.

Augusto García  
Responsable de Calidad

**REAL CONSERVERA ESPAÑOLA, S. L.**

Ficha técnicas de producto terminado

RG-5-02-01-47

REV 9

Febrero 2018

Página 3 de 4

NRSI 12.19314/PO

Tabla nutricional	<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS</b> Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes	
	100 g peso escurrido / 100 g drained weight / 100 g poids net égoutté	
	<b>VALOR ENERGÉTICO / ENERGY / ENERGIE</b>	749'44 KJ / 179 Kcal
	<b>GRASAS TOTALES / TOTAL FAT / LIPIDES</b>	8'2 g
	<b>* SATURADAS / SATURED FAT / SATURÉS</b>	1'8 g
	<b>CARBOHIDRATOS / CARBOHYDRATES / GLUCIDES</b>	< 1'0 g
	<b>* AZÚCARES / SUGARS / SUCRES</b>	< 1'0 g
	<b>PROTEÍNAS / PROTEINS / PROTÉINES</b>	26'3 g
	<b>SAL / SALT / SEL</b>	< 1'0 g

Características físico-químicas	<b>Parámetro</b>	<b>Método</b>	<b>Rango</b>
	pH	Potenciométrico	4'5 – 7'0
	Cloruros	Volhard	1'2 - 2 %
	<b>Parámetro</b>	<b>Método</b>	<b>Límite máximo</b>
	Mercurio (Hg)	Absorción atómica	0'50 ppm
	Histamina	Absorción atómica	100 ppm
	Cadmio (Cd)	Absorción atómica	0'10 ppm
	Plomo (Pb)	Absorción atómica	0'30 ppm
	Estaño (Sn)	Absorción atómica	200'0 ppm
	Suma de dioxinas (EQT PCDD / F-OMS)	Cromatografía de gases	3'5 pg / g peso fresco
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB-OMS)	Cromatografía de gases	6'5 pg / g peso fresco
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180	Cromatografía de gases	75 ng / g peso fresco

Revisado por:

Augusto García  
Responsable de Calidad



**REAL CONSERVERA ESPAÑOLA, S. L.**

Ficha técnicas de producto terminado

RG-5-02-01-47

REV 9

Febrero 2018

Página 4 de 4

NRSI 12.19314/PO

Características microbiológicas	Parámetro	Método	Límite máximo
	Recuento de mesófilos aerobios ( $31^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$ ) y termófilos ( $44^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$ )	Recuento en placa	Ausencia
	Histamina	HPLC	100 mg / Kg
	Esporas de <i>Bacillaceae</i>	Recuento en placa	10 esporas
	Toxina botulínica	Bioensayo en ratón	Ausencia

Condiciones logísticas	PALÉ EUR (1200 cm x 800 cm)						
	FORMATO	Nº LATAS / CAJA	Nº CAJAS / CAPA	Nº CAPAS / PALÉ	Nº LATAS / PALÉ	PESO / CAJA (Kg)	PESO / PALÉ (Kg)
	RO150	12	22	10	2640	2'58	588'6
	RO150	24	12	10	2880	5'06	628'2
	1 / 6 P25 FA	36	15	8	4320	6	741

Revisado por.

Augusto García  
Responsable de Calidad