

Sardinillas

seleccionadas

de las rías gallegas.



1. IDENTIFICACION PRODUCTO

Fabricante: **CONSERVAS AREOSO**

Producto: **SARDINA (Sardina pilchardus)**

Especificaciones: **Sardina pequeña de tamaño homogéneo en aceite de oliva. Seleccionadas a mano.**

Ingredientes: **Sardina, aceite de oliva y sal.**

Registro sanitario fabricante: **12.03516/PO**

CARACTERISTICAS DEL ENVASE

- **Formato:** RO -125 **ALUMINIO** F.A.
- **Capacidades y pesos:** **CAPACIDAD: 125 grs; P. NETO: 115 grs. P. ESCURRIDO: 86 grs**

2. PROCESO DE ELABORACIÓN:

La sardinilla, pese a ser un pescado, es un producto exigente y presenta un proceso de elaboración con bastante trabajo. A la sardinilla se eviscera a mano y con mucho cuidado para evitar roturas y no estropear la presencia de la sardinilla. Se colocan en parrillas de cocción, pasándolas y sumergiéndolas en salmuera (agua+sal), para que le de sabor y dureza.

Después de cocer y al acabar se deja enfriar a temperatura ambiente, para a continuación empacarla con cuidado. se le añade el liquido de cobertura , que en este caso aceite de oliva y se pasa a cerrar y esterilizar con los valores característicos y adecuados para este producto.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

- Aspecto apertura: **piezas completas y tamaño uniforme de las piezas.**
- Líquido cobertura: **color y olor normales.**
- Empaque: **Correcto**
- Exudado acuoso: **< 3%**
- Color: **Propio / Homogéneo**
- Olor: **Propio**
- Sabor: **Agradable.**
- Textura: **Buena.**

4. CONTROL NUTRICIONAL

La sardinilla en aceite de oliva presenta la siguiente composición nutricional:

- Valor energético: 210 Kcal
- Proteínas: 22.8 g
- Carbohidratos: 0 g
- Grasas: 13 g
- Sodio: 430 mg
- Calcio: 354 mg
- Hierro: 1.3 mg

5. CONTROL FÍSICO – QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO

Estos controles se realizan con periodicidad adecuada. Los parámetros físicos – químicos analizados son:

- Histamina < 50 ppm (RD 1437/1992)
- NBVT 30 – 50 mg /100 g (Directiva 91/493/CEE)
- Hg < 0.10 ppm (Orden 2/8/91 BOE 195 15 de agosto de 1991)

Estos valores son estimativos y conforme a la normativa en vigencia para dichos parámetros.

Los valores cumplen la normativa microbiológica de la Orden de 2 de agosto 1991 (BOE nº 195 15 de agosto de 1991), por lo que se aprueban las normas microbiológicas aplicables a los productos de la pesca y de la acuicultura.

6. CIERRE Y ESTERILIZACIÓN.

- Parámetros correspondientes al cierre: altura de cierre, espesor de cierre, gancho de cuerpo, gancho de tapa. traslape, penetración de gancho de cuerpo.
- Esterilización: datos de tablas aplicadas en fabricación.

Sardinillas

seleccionadas
de las rías gallegas.



7. CALIDAD DEL PRODUCTO

Conservas Areoso, dentro de su preocupación por la calidad y garantía del producto, ha dispuesto para realizar y trabajar en la **ISO 22.000**. Este proyecto tiene luz verde y se está convirtiendo en el próximo reto de la gerencia de C. Areoso, que a corto plazo se hará realidad, para dar mayor garantía de calidad de nuestros productos a nuestros clientes.

Es obvio decir que C. Areoso presenta como base de la **ISO-22.000** el **Manual de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos** como herramienta de control de los procesos elaborados en fábrica. Este Manual ya está instalado y consolidado como tal, ya que es a través de él como se realiza el control de todos los procesos de elaboración del producto.

El Manual de APPCC está a disposición de los clientes para verificar cualquier punto que estimen oportuno. Además el Manual de APPCC sigue instrucciones y correcciones realizadas por inspectores de Sanidad, dependientes de la Xunta de Galicia, los cuales dan por correcto el Manual de APPCC de **Conservas Areoso**.

8. DEFINICION DE LA VIDA UTIL.

La vida útil prevista depende del líquido de cobertura que va con el producto : si es aceite bien de oliva o bien de girasol: tendrá una duración de 6 años. El resto de las preparaciones tendrá una vida útil de cuatro años.

Pasados estos años no hay garantía de inocuidad del producto.

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Se almacenaran en lugar seco y fresco sin humedad alguna. Se ordenaran por producto y formato, bien localizado y bien identificado.

10. EMBALAJE.

Se estucharan en sus respectivos estuches, coincidiendo formato y estuche. A continuación se meterán los estuches en cajas de 25 latas de capacidad. En las cajas se adjuntará una etiqueta informando de lo que contiene la caja ,con toda la información necesaria y obligatoria.

11. INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACION, PREPARACION Y USO.

- Al abrir consumir inmediatamente en su totalidad.
- No guardar en el frigorífico una vez abierto: pierde calidad.
- Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el estuche.

12. CONSEJOS PARA LA PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE.

- Evitar tirar el aceite por los desagües.
- Las latas son material reciclable, tirar en los contenedores a tal fin.

13. METODO DE DISTRIBUCION.

Se distribuirán según las condiciones del cliente, bien en cajas, contando como unidades cada caja, o bien en agrupadas las cajas en pales.

- ***El producto fabricado tiene su fiabilidad en la trazabilidad adquirida.***