



FICHA TÉCNICA

Ref. FTC_002
Edición: 02
Página: 1 de 1
Fecha: diciembre 2014
Revisión: Mayo 2020

SARDINA CONGELADA (*Sardina pilchardus*)

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Piezas enteras que presentan un cuerpo alargado y comprimido. Presenta el lomo con unas tonalidades azules grisáceas y un vientre blanquecino.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS

COLOR: azul plateado con el vientre blanquecino

TEXTURA: Firme

OLORES: Ausencia de olores fuertes y /o desagradables



4. NIVEL MICROBIOLÓGICO

Enterobacterias 1×10^3 ufc/g
Aerobios mesófilos 1×10^6 ufc/g
Salmonella/shigella: Ausencia en 25 g
Histamina <math>< 200</math> mg/kg

5.- ALMACENAMIENTO

En cámaras de congelación a -18°C

6. TRATAMIENTOS Y PRESENTACIÓN

TRATAMIENTOS:

Congelación en balsa de salmuera (Tª -17,-20°C) para la sardina del mediterráneo.
Congelación en túnel para la sardina de otros orígenes

PRESENTACIÓN:

- Bolsa plástico de 1 kg
- Bolsas de plástico de 10kg dentro de envases de cartón

7. INFORMACIÓN DE ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

En la etiqueta adjunta al producto:

- | | | | |
|-----------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------|
| - Nombre del Producto | - Método Producción. | - Tª Conservación | - Marca Sanitaria |
| - Calibre | - Modo Presentación | - Consumo preferente | - Arte de Pesca |
| - País de Origen | - Fecha Congelación | - Condiciones de Uso | |
| - Zona y subzona de Captura | - Lote | - Datos de la Empresa | |

8. CONDICIONES DE CONSERVACION Y DISTRIBUCIÓN:

Se distribuye en vehículos autorizados a temperatura inferior o igual – 18°C
Se debe conservar a temperatura inferior o igual – 18°C

9.- VIDA ÚTIL: 24 meses siempre y cuando, no se rompa la cadena de frío

10.- DESTINO:

Venta al por mayor e industrias alimentarias

11.- OTROS DATOS DE INTERES:

No volver a congelar una vez descongelado.

12.- ALÉRGENOS: Pescado

Resp Calidad:

Mª LUISA LÓPEZ MONER
calidad@beltradell.com