

	<p align="center">BANDERILLAS TARRINA 900 GR MIXTAS MENU</p>	1 PROC-3-1
		Rev. 10
		18/10/2024

Imagen producto		
Referencia interna	1000093	
Nombre del producto	Banderillas de anchoa y boquerón en aceite de girasol	
Especie	<i>Engraulis spp</i>	
Marca comercial	Menú	
Ingredientes	<p>40 % Aceite girasol  14 % Cebollita en vinagre (Cebollita, agua, conservador-acidulante ácido acético, sal y conservador <b>metabisulfito sódico</b>)  11.5 % Filetes de <b>boquerón</b> al vinagre (<b>boquerón</b>, vinagre y sal)  11.5 % aceituna rellena de pimiento (aceitunas verdes, agua, sal, pasta de pimiento (pimiento, agua, estabilizantes alginato sódico y cloruro cálcico, espesante goma guar, conservador sorbato potásico) y acidulante ácido cítrico)  10 % Aceituna rellena de <b>anchoa</b> (Aceitunas verdes, agua, pasta de <b>anchoa</b> (<b>Anchoa</b>, estabilizante alginato sódico, sal, potenciador del sabor glutamato monosódico, acidulantes ácido cítrico y ácido láctico, antioxidante ácido ascórbico y conservador sorbato potásico)  7 % Filetes de <b>anchoa</b> (<b>anchoa</b> y sal)  6 % Pimiento (Pimiento rojo, agua, sal, acidulante ácido acético, conservador <b>metabisulfito sódico</b>)</p>	
Aditivos	<p>E-260: Ácido acético (<b>Límite → Quantum satis</b>)  E-223: Metabisulfito sódico (<b>Límite ≤ 52.5 mg/kg (52.5 % de 100 mg/kg)</b>)  E-401: Alginato sódico (<b>Límite → Quantum satis</b>)  E-509: Cloruro cálcico ((<b>Límite → Quantum satis</b>)  E-412: Goma guar ((<b>Límite → Quantum satis</b>)  E-202: Sorbato potásico (<b>Límite ≤ 717.4 mg/kg (35.87 % de 2000 mg/kg)</b>)  E-621: Glutamato monosódico (<b>Límite ≤ 1670 mg/kg (16.7 % de 10000 mg/kg)</b>)  E-330: Ácido cítrico (<b>Límite → Quantum satis</b>)  E-270: Ácido láctico (<b>Límite → Quantum satis</b>)  E-300: Ácido ascórbico ((<b>Límite → Quantum satis</b>)</p> <p><b>NOTA:</b> El límite de los aditivos está calculado teniendo en cuenta el % del ingrediente que aporta el aditivo sobre el peso escurrido (ver ejemplo a continuación para el alginato sódico) excepto para el</p>	



BANDERILLAS TARRINA 900 GR  
MIXTAS MENU

1 PROC-3-1

Rev. 10

18/10/2024

metabisulfito sódico que también se ha tenido en cuenta los ingredientes que potencialmente pueden aportar sulfitos como la aceituna rellena de pimienta (ver cálculos a continuación).

**Ejemplo cálculo para el glutamato monosódico:**

Cálculo del porcentaje de ingredientes sobre el peso escurrido:

40 % aceite

60 % ingredientes (peso escurrido)

El glutamato monosódico se encuentra presente en las aceitunas rellenas anchoa, por tanto el cálculo del límite:

60 % \_\_\_\_ 10% Aceituna rellena anchoa

100 % \_\_\_\_ x % Aceituna rellena anchoa

X= 16.7 % Aceituna rellena anchoa sobre escurrido

16.7 % de 10000 mg/kg → 1670 mg/kg

**Límite para mixtas ≤ 1670 mg/kg (16.7 % de 10000 mg/kg)**

**Ejemplo cálculo del límite máximo de sulfitos (método de análisis volumétrica)**

Cálculo del porcentaje de ingredientes sobre el peso escurrido:

40 % aceite

60 % ingredientes (peso escurrido)

Cálculo:

60 % \_\_\_\_ 14% Cebollitas vinagre

100 % \_\_\_\_ x % Cebollitas vinagre

X= 23.33 % Cebollitas vinagre sobre escurrido

60 % \_\_\_\_ 6% Pimiento

100 % \_\_\_\_ x % Pimiento

X= 10 % Pimiento sobre escurrido

60 % \_\_\_\_ 11.5% Aceituna rellena pimienta

100 % \_\_\_\_ x % Aceituna rellena pimienta

	<b>BANDERILLAS TARRINA 900 GR MIXTAS MENU</b>	1 PROC-3-1
		Rev. 10
		18/10/2024

	<p>X= 19.17 % Aceituna rellena pimiento sobre escurrido</p> <p>Suma del porcentaje de ingredientes ( cebolletas, pimiento y aceituna rellena de pimiento) que contienen y pueden contener sulfitos potencialmente:</p> <p>23.33 % + 10 % + 19.17 % = 52.5 de 100 mg/kg → 52.5 mg/kg</p> <p><b>Límite máximo admitido ≤ 52.5 mg SO<sub>2</sub>/kg (52.5 % de 100 mgSO<sub>2</sub>/kg)</b></p>
<b>Alérgenos</b>	Anchoa y sulfitos Puede contener trazas de crustáceos y/ moluscos
<b>OGM</b>	Ninguno
<b>Nº registro sanitario</b>	3508
<b>Peso neto</b>	900 g
<b>Peso escurrido</b>	550 g
<b>Consumidor objetivo</b>	Dirigido al público en general, exceptuando consumidores alérgicos al pescado y a los sulfitos.
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	Conservar en refrigeración (0 – 8 °C).
<b>Condiciones de transporte</b>	Transportar en un transporte autorizado para alimentos asegurando el aislamiento de la mercancía con el exterior y a una T <sup>a</sup> entre 0 y 8°C.
<b>Condiciones especiales de utilización</b>	Una vez abierto cubrir con aceite, mantener en refrigeración y consumir antes de 5 días.
<b>Modo de empleo</b>	Consumo directo
<b>Fecha de duración mínima</b>	6 meses a partir de la fecha de fabricación
<b>Indicaciones especiales de etiquetado</b>	Producto sometido a congelación para la prevención de la anisakiasis.
<b>Método de tratamiento</b>	Maduración enzimática de la anchoa en sal y marinado
<b>Forma de presentación</b>	Pinchos
<b>Nº piezas/envase</b>	25

	<p align="center"><b>BANDERILLAS TARRINA 900 GR MIXTAS MENU</b></p>	1 PROC-3-1
		Rev. 10
		18/10/2024

<b>Características organolépticas</b>	<b>Aspecto general:</b> Banderilla entera sin roturas. <b>Líquido de cobertura:</b> Específico sin olores extraños <b>Exudado acuoso:</b> Ausencia <b>Color de la carne:</b> Pardo-rojizo (anchoa) y blanco-marfil (boquerón). <b>Olor:</b> Específico, agradable e intenso. Ausencia de olor a rancio <b>Textura:</b> Consistencia normal <b>Sabor:</b> Característico, agradable y persistente. Con ausencia de enranciamientos. <b>Espinas:</b> Ausencia		
<b>Características nutricionales</b> (sobre 100 de producto)	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>	
	Valor energético	684 kJ/ 161 kcal	
	Grasas	12.7 g	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De las cuales saturadas</li> </ul>	1.91 g	
	Hidratos de carbono	3 g	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De los cuales azúcares</li> </ul>	0 g	
	Proteína	8.8 g	
Sal	4.7 g		
<b>Características fisicoquímicas y microbiológicas</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Rango</b>	
	Cloruros (%)	3.5 – 5 %	
	pH	< 4	
	<b>Parámetro</b>	<b>Valor límite</b>	
	Cadmio (Reglamento 2023/915 y post. Mod.)	≤ 0.25 ppm	
	Mercurio (Reglamento 2023/915 y post. Mod.)	≤ 0.3 ppm	
	Plomo (Reglamento 2023/915 y post. Mod.)	≤ 0.3 ppm	
	Melamina (Reglamento 2023/915 y post. Mod.)	≤ 2.5 mg/kg	
	Dioxinas, PCB <sub>s</sub> (Reglamento 2023/915 y post. Mod.)	Suma de dioxinas (pg EQT PCDD/F OMS/g)	≤ 3.5 pg/g peso en fresco
		Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/F-PCB OMS)	≤ 6.5 pg/g peso en fresco
Suma de PCB no similares a las dioxinas (ng/g)		≤ 75 ng/g peso en fresco	

	<b>BANDERILLAS TARRINA 900 GR MIXTAS MENU</b>	1 PROC-3-1
		Rev. 10
		18/10/2024

	<b>Sustancias perfluoroalquiladas</b> (Reglamento 2023/915 y post. Mod.)	PFOS		≤ 35 µg/kg		
		PFOA		≤ 8 µg/kg		
		PFNA		≤ 8 µg/kg		
		PFHxS		≤ 1.5 µg/kg		
		Suma de PFOS, PFOA, PFNA Y PFHxS		≤ 45 µg/kg		
	<b>Parámetro</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	
	<b>Histamina</b> Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones	9	2	100 mg/Kg	200 mg/Kg	
<b>E. Coli</b> Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones	5	2	100 mg/kg	1000 mg/kg		
<b>Listeria monocytogenes</b> Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones	5	0	100 mg/kg			
<b>Salmonella</b> Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones	5	0	Ausencia/25g			
<p>n= número de unidades que componen la muestra  m= valor límite por debajo del cual todos los resultados se consideran conformes  M= valor límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados se consideran no conformes  C= número de unidades de muestreo con valores comprendidos entre m y M</p>						
<b>Envase</b>	<b>Característica</b>	<b>Tipo</b>		<b>Material</b>		
	Cuerpo	T. 850 g		Polipropileno		
	Tapa	T. 850 g		Polipropileno		
	Tipo de apertura	Fácil apertura				
	Contiene estuche	No				
<b>Caja</b>	<b>Tipo</b>	<b>Unidades/caja</b>		<b>Material</b>		
	-	6		Cartón microondulado		
<b>Palet</b>	<b>Cajas/palet</b>	<b>Unidades/palet</b>		<b>Tipo Palet</b>		
	120	720		Plástico		
<b>EAN</b>	<b>Unidad</b>	<b>Caja</b>		<b>Palet</b>		
	8410140039211	84410140039217		78410140039210		

	<b>BANDERILLAS TARRINA 900 GR MIXTAS MENU</b>	1 PROC-3-1
		Rev. 10
		18/10/2024

Emitido y aprobado por:    Blanca Gil García Directora de Calidad	Aceptado y firmado por:         <div style="text-align: center;">           Cliente         </div>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Seguimiento de las modificaciones:**

Revisión	Motivo	Fecha
0	Creación del documento	03/03/2018
1	Se añaden las condiciones de transporte y distribución	27/06/2019
2	Se incluye el límite de SO <sub>2</sub>	12/07/2021
3	Se modifican los límites de sulfito realizados por porcentajes	20/07/2021
4	Se introduce el límite para todos los aditivos	02/08/2021
5	Actualización denominación	11/02/2021
6	Se añade el método de tratamiento y se actualiza el límite del mercurio	20/05/2022
7	Se actualiza el límite del glutamato monosódico y alginato sódico	28/12/2022
8	Se añaden las posibles trazas de crustáceos y moluscos, se modifica el reglamento 1881/2006 por el 2023/915, se introduce el control en las sustancias perfluoroalquiladas y se modifica el nombre de dioxinas y PCBs	16/04/2024
9	Modificamos el nombre del producto acabado.	02/07/2024
10	Se incluye la melamina	18/10/2024