

**1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

**1.1. Descripción**

Nombre comercial	<b>Filete de Sardina 40/50</b>
Código	15202
Formato	6x1kg
Marca	Silomar
Glaseo %	20 ± 3%
Descripción	Sardina congelada, con piel y abierta en mariposa.

**1.2. Presentación**

Formato unidad	1000g
Unidades por caja	6 unidades
Presentación	Envasado Peso Fijo
Envase	Bolsa

**1.3. Peso unidad**

Formato (Peso neto envase)	1000g
Peso neto escurrido envase	800g
Peso neto caja	6,000kg
Peso neto escurrido caja	4,800kg

**2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

**2.1. Propiedades**

Peso pieza con glaseo	-
Peso pieza sin glaseo	-
Piezas por kg con glaseo	-
Piezas por kg sin glaseo	≈20-25pzas/kg

**2.2. Organolépticas**

Filete de Sardina abierto en mariposa, con piel y sin espina central.

**3. MATERIA PRIMA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO**

**3.1. Materia prima**

Nombre científico	Sardina pilchardus (PIL)
Características	-
Método de producción	Redes de cerco, izadas y de arrastre
Zona de pesca	Océano atlántico centro este FAO 34
País de origen	-

**3.2. Descripción del proceso**

La sardina se elabora a partir de producto fresco y limpio, se congela y se envasa finalmente embolsado en su presentación final.

**3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos**

**Sardina.**

Contiene **pescado**, puede contener **moluscos**.

Producto libre de OMGs y radiaciones ionizantes

**4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS**

Micro. aerobios	<=1 x10 <sup>6</sup> ufc/g	Plomo	< 0,3 mg/Kg
Enterobacterias	<=1 x10 <sup>3</sup> ufc/g	Cadmio	< 0,25 mg/Kg
Salmonella	Ausencia/25g	Mercurio	<0,5 mg/Kg

Reglamento CE (2073/2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento UE (2023/915) relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos. Los valores para  $\mu$  aerobios, Enterobact. y Salmonella son valores de referencia no valores límite legislados (Orden 2 agosto 1991 Derogada)

**5. VALOR NUTRICIONAL\***

Valor energético	805,0 KJ   193,0 kcal
Grasas	13,0 g de las cuales saturadas 4,1
Hidratos de Carbono	0,7 g de los cuales azúcares 0,6
Proteínas	19,0 g
Sal	0,4 g

\*por cada 100g de producto

**6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

**6.1. Paletización**

Número cajas por capa	9 cajas
Número capas por palet	9 cajas
Número cajas por palet	81 cajas
Altura palet total	195 cm
Peso neto palet	486Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN Ud consumo	8410053152021
Código EAN caja	18410053152028
Código EAN palet	28410053152025

**6.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja**

Lote de Producción	Año.Mes.Día [AA.MM.DD]
Fecha Consumo preferente	Mes/Año [MM/AAAA]

**7. ESPECIFICACIONES DE ENVASES**

**7.1. Bolsa**

Material	Complejo laminado de poliéster y polietileno apto uso alimentario.
Bobina Silomar Sinfin (81990)	
Peso neto	~ 12 g
Dimensiones [LxAxH]	555x360 mm

**7.2. Caja de cartón**

Material	Cartón ondulado B1 impreso marca Silomar.
Caja 2300 Silomar (80967)	
Peso neto	~ 350 g
Dimensiones [LxAxH]	383x262x201 mm

**8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

**8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte**

Mantener a -18°C. Producto congelado.

**8.2. Condiciones en Hogar**

Frigorífico	1 día
Congelador sin estrellas	3 días
❄	1 semana
❄❄	1 mes
❄❄❄	Hasta fecha consumo preferente

**8.3. Vida útil**

La vida útil es de 18 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18°C.

En caso de descongelación, no se puede volver a congelar y deben ser consumidos dentro de las 24 horas siguientes.

**9. MODO DE EMPLEO**

Descongele previamente el producto, colocándolo en la parte baja del frigorífico, preferiblemente en un recipiente con rejilla el día anterior a ser utilizado. Una vez descongelado prepárelo al gusto. Cocinar completamente para su consumo.

**10. POBLACIÓN DESTINO**

Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general excepto alérgicos.

**11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA**

Razón social	Silomar Alimentación, SLU
Dirección	Autovía A-3 Madrid-Valencia, km 345. 46930 QUART DE POBLET Valencia
Teléfono	+34 961 920 029
Fax	+34 961 920 051
Mail	silomar@silomar.es
Elaborado por: R.G.S.E.A.A	ES 1200154/V CE