

	<p align="center"><i>Sardinillas en aceite de oliva Jose Peña</i></p>	<p align="center">Ficha técnica: Proporcionada por el fabricante</p>
--	---	--

	<p align="center">ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO</p>	REF. FINI SAP: 68624 EDICIÓN: 1/25 FECHA: 09/2025 PÁGINA: 1 de 1
TÍTULO: SARDINAS (SARDINILLAS) EN ACEITE OLIVA 12/16 PZAS. JOSÉ PEÑA LÍNEA PREMIUM C25		

1.- PRODUCTO

MARCA	FORMATO	F / A	INGREDIENTES	ALERGENOS	Consumo Preferente
JOSÉ PEÑA	RR-125	SI	Sardinillas, aceite de oliva y sal	Pescado	6 años

2.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Material	Descripción	Litografía	Capacidad	P. Neto	P. Ecurrido
Hojalata	Envase rectangular 2 piezas (cuerpo y tapa)	NO	125 ml	115 g	80 g

3.- PRESENTACIÓN

Envase	Estuchado	REG. SANITARIO ESTUCHE	CONSERVACION
N.A.	Individual	12.00765/PO	Conservar en lugar fresco y seco
GTIN: N.A.	GTIN13: 8436566986243	GTIN: N.A.	GTIN: N.A.
Retractilado	Encajonado	Paletizado	Codificación LOTE
N.A.	25 unidades	20 cajas x 8 alturas=160 cajas	Fecha de consumo preferente y Lote
GTIN: N.A.	GTIN14:58436566986248	GTIN: N.A.	

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Plateado
OLOR	Neutro, intenso
SABOR	Específico
CUERPOS EXTANOS	Ausencia
ROTURAS PIEL	Ausencia
APARIENCIA	Ejemplares compactos, ordenados y fácilmente separables, enfrentados por la cola con una ligera curvatura. Sin presencia de espinas de retracción
TAMAÑO DE LAS UNIDADES	Uniforme
TEXTURA	Externa firme e interna blanda
CONSISTENCIA DE LA ESPINA	Inapreciable
LIQUIDO DE COBERTURA	Amarillo-transparente.

5.- TABLA NUTRICIONAL (100 g. prod. escurrido)

ENERGÍA	1167 kJ / 281 kcal
GRASAS de las cuáles saturadas	22 g / 3,3 g
HIDRATOS DE CARBONO de los cuáles azúcares	0 g / <0,5 g
PROTEÍNAS	20 g
SAL	0.6 g

6.- CARACTERÍSTICAS DE COBERTURA

COBERTURA	EXUDADO ACUOSO
Aceite de oliva	≤ 3ml

7.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH	ClNa	HISTAMINA	METALES PESADOS (ppm)		
6,5±0,4	1,0-2,0 %	≤ 50ppm	Hg ≤ 0,5	Cd ≤ 0,25	Pb ≤ 0,3

8.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Tras la incubación a 37 °C durante 7 días)

Ausencia de microorganismos que crezcan y se multipliquen tras las pruebas de incubación.	Flora esporulada, máximo 10 esporos de Bacillaceae termoestables, no patógenos, no tóxicos e incapaces de alterar la conserva.	Ausencia de toxina botulínica
---	--	-------------------------------