

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

REVISIÓN: 2

NAVAJAS AL NATURAL / NAVAJAS EN ACEITE DE OLIVA

Mayo 2018

DATOS DISTRIBUIDOR

Razón social: ESPINALER, S.L.

CIF: B59099457

Dirección: Av. Progrés, 47 (P.I. Els Garrofers – Vilassar de Mar – 08340) Barcelona

Teléfono: 937 502 521 // FAX: 937 597 409

Dep. de calidad: Cristina Flores – cflores@espinaler.com / Ruth Batlle – rbatlle@espinaler.comInformación general: espinaler@espinaler.com

R.S.I: 40.10849/B

www.espinaler.com**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

La Navaja se marisquea en unas aguas muy puras. Son moluscos de característica fisonomía que se cría en aguas muy poco profundas donde se entierran en las arenas verticalmente. Son recogidas por mariscadores. Lavadas para eliminar cualquier resto de arena, libres de su concha alargada y enlatadas en el líquido de cobertura que corresponda.

El procesado, manipulación y obtención del producto final se efectúan cumpliendo en todo el proceso las normas higiénico-sanitarias vigentes así como las buenas prácticas de manipulación. Se lleva a cabo en todo el proceso un sistema de autocontrol y seguimiento de puntos críticos (HACCP).

ORIGEN: producto de España.

INGREDIENTESNavajas al natural: **NAVAJAS (Moluscos)**, agua y sal.Navajas en aceite de oliva: **NAVAJAS (Moluscos)**, aceite de oliva (43%) y sal.**ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)**

Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's).

ANÁLISIS NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 g. de producto)

		IR*	% IR*
Valor energético (kJ/Kcal)	402,5 kJ / 96,2 Kcal	2000 Kcal.	5%
Grasas	1,6 g.	70 g.	2%
De las cuales, saturadas	0,5 g.	20 g.	3%
Hidratos de carbono	2,3 g.	260 g.	1%
De los cuales, azúcares	0 g.	90 g.	0%
Proteínas	18,1 g.	50 g.	36%
Sal	0,6 g.	6 g.	10%

*(IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ. / 2000 Kcal.)

APROBADO

1/6

DPT CALIDAD ESPINALER

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

REVISIÓN: 2

NAVAJAS AL NATURAL / NAVAJAS EN ACEITE DE OLIVA

Mayo 2018

INGREDIENTES ALÉRGICOS

ALÉRGENO (Anexo III bis. Directiva 2007/68/CE)	Presencia en el producto como ingrediente	Presencia en instalaciones Posibles trazas
Gluten en cereales	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevo y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados	No	No
Frutos de cáscara	No	No
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg o > 10mg/L)	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	SI	SI

**** NO CONTIENE GLUTEN. ALIMENTO APTO PARA CELÍACOS.****Gluten GP0004-ELISA/R5 < 3 mg/kg****CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

ASPECTO: Piezas enteras envasadas a mano. No deben aparecer restos de conchas, arena u otras materias extrañas al producto.

COLOR: Característico de la especie. Blanco-beige. Líquido de cobertura blanquecino con manchas de aceite. Ausencia de coloraciones anómalas que denoten alteración del producto.

OLOR: Aroma característico del producto, a mar. Ausencia de olores anómalos.

SABOR: Suave. Característico de la especie, marino. Ausencia de sabores anómalos.

TEXTURA: Carne consistente, firme y jugosa.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

REVISIÓN: 2

NAVAJAS AL NATURAL / NAVAJAS EN ACEITE DE OLIVA

Mayo 2018

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Microorganismos mesófilos aerobios Incubación a 31°C ± 1°C, durante 7 días	Ausencia
Microorganismos termófilos aerobios Incubación a 44°C ± 1°C, durante 10 días	Ausencia
Esporas Bacillaceae termoestables	< 10 ufc / g.
Toxina botulínica	Ausencia

- Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Decreto 28/2005 de 28 de enero, por el que se regula el control de las biotoxinas en moluscos bivalvos y otros organismos procedentes de la pesca, el marisqueo y la acuicultura.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Cadmio	< 1 mg/kg (ppm)
Mercurio	< 0,5 mg/kg (ppm)
Plomo	< 1.5 mg/kg (ppm)
Estaño	< 200 mg/kg (ppm)
DSP	< 0,2 mg /kg (ppm)
PSP	< 0,8 mg/kg (ppm)
ASP	< 20 mg/kg (ppm)
pH	(5,5-6,8)
Sal	< 1,5 g

- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

CODIFICACIÓN**LOTE:** Indicados en el envase/estuche y embalaje exterior.**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:** 4 años a partir de la fecha de fabricación.**ALMACENAMIENTO**


El almacenamiento del producto se realiza en lugares cerrados, techados, secos y bien ventilados. Protegidos contra insectos, roedores y otras plagas.

MATERIAL ENVASE Y EMBALAJE

Envase metálico de hojalata con sistema de fácil apertura individual y estuchado.

Estuche Espinaler de cartón, con la siguiente información impresa: denominación de venta ("Navajas al natural"), ingredientes, identificación de la empresa y número de Registro Sanitario. Contenido neto, lote y fecha de consumo preferente. Condiciones de conservación. Información nutricional y alérgenos. (Según normativa UE 1169/2011)

Envase de agrupación: caja de cartón ondulado.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	NAVAJAS AL NATURAL / NAVAJAS EN ACEITE DE OLIVA	<i>Mayo 2018</i>

DISTRIBUCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

La distribución se realiza a mercado nacional e internacional. Se envían correctamente envasados y embalados, paletizados, mediante pallets europeos de madera, retractilados con film de plástico, y contenedores... (si requiere)

OL-120 (120ml)	
Medidas envase	68x110x31 mm (alto x ancho x fondo)
Unidad de caja	25
Medidas caja	160x120x355 mm (alto x ancho x fondo)
Peso neto	110 g.
Peso escurrido	63 g.
Peso caja	4,172 kg.
Cantidad cajas x rellano	20
Rellano x pallet	7
Cantidad cajas pallet	140
Unidades por pallet	3500
Peso por pallet	610 kg.
Pallet	Europeo

PACKS 5 UNIDADES	
Medidas envase	68x110x155 mm (alto x ancho x fondo)
Peso neto (x ud.)	111 g.
Peso neto escurrido (x ud.)	62,5 g.

RO-280 (280ml)	
Medidas envase	130x131x31 mm (alto x ancho x fondo)
Unidad de caja	24
Medidas caja	130x275x400mm (alto x ancho x fondo)
Peso neto	270 g.
Peso escurrido	160 g.
Contenido	280 ml.
Peso caja	4,200 kg.
Cantidad cajas x rellano	8
Rellano x pallet	5
Cantidad cajas pallet	40
Unidades por pallet	960
Peso por pallet	200 kg.
Pallet	Europeo


FORMATOS DISPONIBLES

OL-120

3/5 p.	
	
Código del artículo	244199
Código de barras	8427230220015
Código GTIN14 (DUN)	28427230220019

4/6R	
	
Código del artículo	244020
Código de barras	8427230952992
Código GTIN14 (DUN)	28427230952996

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER
4/6	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	NAVAJAS AL NATURAL / NAVAJAS EN ACEITE DE OLIVA	<i>Mayo 2018</i>

5/8	
	
Código del artículo	244200
Código de barras	8427230220107
Código GTIN14 (DUN)	28427230220101


10/12	
	
Código del artículo	244211
Código de barras	8427230220206
Código GTIN14 (DUN)	28427230220200

Pequeña	
	
Código del artículo	244063
Código de barras	8427230009818
Código GTIN14 (DUN)	28427230009812

OLIVA	
	
Código del artículo	244021
Código de barras	8427230953197
Código GTIN14 (DUN)	28427230953191

PACKS 5 UNIDADES	
3/5	
Código del artículo	244097
Código de barras	8427230014058
Código GTIN14 (DUN)	28427230014052
4/6	
Código del artículo	244076
Código de barras	8427230010784
Código GTIN14 (DUN)	28427230010788
5/8	
Código del artículo	244098
Código de barras	8427230014072
Código GTIN14 (DUN)	28427230014076

5/6	APROBADO DPT CALIDAD ESPINALER
-----	---

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	NAVAJAS AL NATURAL / NAVAJAS EN ACEITE DE OLIVA	Mayo 2018

RO-280

8/10 p.	
	
Código del artículo	244217
Código de barras	8427230700418
Código GTIN14 (DUN)	28427230700412

6/8 p.	
	
Código del artículo	244216
Código de barras	8427230221135
Código GTIN14 (DUN)	28427230221139

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar limpio, fresco y seco. Protegido del calor y de la luz.

Una vez abierto, consumir de forma inmediata. No guardar en el frigorífico, una vez abierto pierde calidad.

MODO DE EMPLEO

Destino final: público en general.

Intención de uso: consumo directo.

OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.

El producto cumple en todo caso con la legislación vigente.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este envase es reciclable, tirar en los contenedores a tal fin.



LATA



CARTÓN

6/6	APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER
-----	----------	-----------------------