Denominación comercial: **Lomos de sardina saladas en aceite - SABT01**	
Fabricado por:	**REPRESENTACIONES EXCLUSIVAS VILLAGARCÍA .. C.I.F.: B-47544473** **C/ VEGA SICILIA Nº 7 3-D-1, Valladolid.** **Domicilio industria: C/ PERAL NAVE -7 POL. LA MORA LA CISTÉRNIGA Valladolid** **R.G.S.A.: 12.18974/VA**
Clasificación producto:	**Producto DE LA PESCA SALAZONADO -SEMICONSERVA**
Definición del producto:	**Producto elaborado a partir de SARDINAS CONGELADAS QUE TRAS SER DESCABEZADAS, EVISCERADAS, SALAZONADAS, DESESPINADAS Y RETIRADA SU PIEL, SE TERMOSELLA EN ACEITE DE GIRASOL Y SE MANTIENE REFRIGERADO**
Composición/ Ingredientes:	**MÚSCULO SIN PIEL DE SARDINA, SAL con esencia de humo, ACEITE DE GIRASOL y SAL COMUN**
Características físico-químicas y organolépticas:	**FILETES Color PALIDO** **Aroma: predomina el olor a sazón y humo de maderas nobles.** **Sabor salado con un final suave y ligero.** **Textura propia, suave y uniforme**
Tratamiento:	**Previa CONGELACIÓN -SALAZÓN Y DESPLAZAMIENTO DEL OXIGENO EN ACEITE -REFRIGERACIÓN**
Envasado y embalaje:	**En tarros plásticos cilíndricos de 700gr peso escurrido y un litro de capacidad** **En cajas de cartón de una capacidad de 8/4 unidades**
Etiquetado:	**Leyenda: Identificación del productor, Marca de salubridad y nº de registro sanitario, lista de ingredientes, denominación comercial del producto, lote, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación.**
Características microbiológicas:	**Enterobacterias:.....Ausencia g.** **Toxina Clostridium Botulinum Ausencia** **Staphylococcus aureus enterotoxi... Ausencia g.** **Salmonella/ shigella:..... Ausencia en 25g** **Listeria Monocytógenes..... Ausencia en 25g** **Aerobios.....100.000.g** **Anaerobios.....10.000.g**
Anisakis	**Todo el pescado elaborado ha sido previamente congelado a -20Cº durante 48 horas o más por lo que esta libre de Anisakis**
Valor nutricional: por 100 g porción comestible:	**Proteína Bruta: .....18,8..** **Grasa Bruta:……11,2 (valores aproximados)**
Consumo preferente:	**Desde fecha de elaboración: 120 días**
Presencia Alergenos	**Pescado**
Conservación, almacenamiento y transporte:	**Conservar en refrigeración entre 0 y 4º C**
Instrucciones para el consumidor:	**Consumir rápidamente una vez abierto**
REGLAMENTO CE 853/2004	O.2/08/91 BOE 15/08/91--------REGLAMENTO CE 2073/2005