



FICHA TÉCNICA

FT-TC-FF01-B500

20/04/2021
Rev. 29
Hoja 1 de 3

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TINTA DE SEPIA CONGELADA														
DATOS DEL FABRICANTE	NORTINDAL SEA PRODUCTS S.L. Pol. Irurzubi, 4 y 5 20490 LIZARTZA (Guipúzcoa) N.R.S.: 12.121.63 / SS														
CONTACTOS DE EMERGENCIA:	GERENTE TELEFONO 24 HORAS: 676 23 95 39 gerencia@nortindal.com CALIDAD TELEFONO 24 HORAS: 661 50 78 57 eal@nortindal.com														
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROCESO	Es el producto obtenido a partir de tinta extraída de las bolsas naturales de la sepia, triturada obtenidas mediante pesquería extractiva, a la que se le ha añadido agua, sal y espesante carboximetilcelulosa sódica y sometida posteriormente a pasteurización y a congelación.														
FORMATO DE PRESENTACIÓN Material de envasado Paletizado:	Envase de plástico de 500 g El material plástico empleado es polipropileno . El material es apto para estar en contacto con los alimentos. INFORMACION LOGISTICA: FORMATO: C. máster con 15 botes de 500 gr. MEDIDAS CAJAS MASTER: 50x30x13 cm PESO NETO: 7,5 Kg. PESO BRUTO: 8,5 kg. PALETIZAJE: 1 Palet Europeo (72 cajas)														
INGREDIENTES	Tinta de sepia Agua Sal Espesante (carboximetilcelulosa sódica). Ausencia de colorantes artificiales.														
OGMs / Irradiaciones	Este producto no contiene ni está elaborado a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OMG). Producto no irradiado.														
VALOR NUTRICIONAL (Reglamento 1169/2011)	Valores nutricionales en 100g. Valor energético 50 Kcal. 210 Kj. Grasas <0,1 g de las cuales ácidos grasos saturados <0,1 g. Hidratos de carbono 4,7 g. de los cuales Azúcares <0,1 g. Proteínas 7,3 g. Sal 8,3 g.														
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Reglamento 2073/2005)	La tinta de sepia congelada se considera alimento no listo para consumo, según la definición recogida en el Reglamento 2073/2005, por lo que no tienen una regulación microbiológica legal. Se toma como criterio interno de Nortindal Sea Products: <table border="1"><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Límite</th></tr></thead><tbody><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>< 10⁶ ufc/g</td></tr><tr><td>Enterobacterias lactosa +</td><td>< 10⁴ ufc/g</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>< 10² ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa +</td><td>< 10² ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>No detectado/25g</td></tr><tr><td><i>Listeria monocytogenes</i></td><td>< 100 ufc/g (durante su vida útil)</td></tr></tbody></table>	Parámetro	Límite	Aerobios mesófilos	< 10 ⁶ ufc/g	Enterobacterias lactosa +	< 10 ⁴ ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	< 10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa +	< 10 ² ufc/g	Salmonella	No detectado/25g	<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g (durante su vida útil)
Parámetro	Límite														
Aerobios mesófilos	< 10 ⁶ ufc/g														
Enterobacterias lactosa +	< 10 ⁴ ufc/g														
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ² ufc/g														
Staphylococcus coagulasa +	< 10 ² ufc/g														
Salmonella	No detectado/25g														
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/g (durante su vida útil)														



FICHA TÉCNICA

FT-TC-FF01-B500

20/04/2021

Rev. 29

Hoja 2 de 3

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS (Reglamento 1881/2006)	Otros parámetros analíticos: <table border="1"><thead><tr><th>Parámetro analítico</th><th>Contenido analizado</th></tr></thead><tbody><tr><td>pH</td><td>Entre 6 y 9</td></tr></tbody></table>	Parámetro analítico	Contenido analizado	pH	Entre 6 y 9
	Parámetro analítico	Contenido analizado			
pH	Entre 6 y 9				
Ausencia de <u>impurezas físicas o materias extrañas</u> <table border="1"><thead><tr><th>Parámetro analítico</th><th>Contenido máximo*</th></tr></thead><tbody><tr><td>Melamina (productos alimenticios)</td><td>2,5mg/kg</td></tr></tbody></table>	Parámetro analítico	Contenido máximo*	Melamina (productos alimenticios)	2,5mg/kg	
Parámetro analítico	Contenido máximo*				
Melamina (productos alimenticios)	2,5mg/kg				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	COLOR: NEGRO SABOR: CARACTERÍSTICO A TINTA DE SEPIA OLOR: INTENSO A TINTA DE SEPIA ASPECTO: LIQUIDO CON CIERTO ESPESOR				
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar a una temperatura inferior a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.				
VIDA ÚTIL Fórmula utilizada	Dos años. a partir de la fecha de fabricación, en las anteriores condiciones de conservación. Leyenda "Fecha de consumo preferente", seguida del día, mes y año.				
LEGISLACIÓN ESPECIFICA APLICABLE	No procede				
LEGISLACIÓN APLICABLE (normativa de base y sus modificaciones)	<ul style="list-style-type: none">• Reglamento 852/2004: higiene de productos alimentarios• Reglamento 853/2004: higiene de productos de origen animal• RD 1808/1991 Regulación de nombres y marcas que permiten identificar lote al que pertenece el producto alimenticio• RD 191/2011 sobre Registro general Sanitario de empresas Alimentarias• Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor• Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos de los alimentos• RD 140/2003: Reglamentación de agua de consumo humano• Reglamento 178/2002: procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.• Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición• Reglamento 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente• Reglamento 1830/2003: trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente.• Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios• Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos• Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos• Reglamento (UE) 1935/2004 de la Comisión, de 27 de octubre de 2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos• Reglamento 1881/2006: Contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios				
INSTRUCCIONES DE USO	Este producto se destina como ingrediente en la elaboración de comidas preparadas que sufren tratamiento térmico antes de su consumo final. El <u>modo de empleo</u> se resume en los siguientes pasos: <ul style="list-style-type: none">✓ Diluir en agua 1 gramo de tinta por cada 100 g. de producto a elaborar.✓ Agregar la tinta diluida al guiso.✓ Proceder al tratamiento térmico requerido por el guiso.				
MAL USO	Si el producto se consume sin aplicar las instrucciones de uso definidas o si se consume por población alérgica o intolerante a alguno de sus ingredientes. Este riesgo se controla a través de la información incluida en el etiquetado del producto.				
POBLACIÓN DE DESTINO	Este producto está destinado a toda la población en general, excepto a los alérgicos a las sustancias incluidas en la tabla de Alérgenos.				



FICHA TÉCNICA

FT-TC-FF01-B500

20/04/2021
Rev. 29
Hoja 3 de 3

CONTROLES REALIZADOS

La empresa cuenta con un sistema de autocontrol (**Sistema APPCC**) implantado mediante el cual se previenen y se controlan los peligros sanitarios que pudieran afectar a la salud del consumidor y se realizan las analíticas pertinentes (en laboratorio acreditado) para verificar la adecuación de dicho autocontrol.

Alérgenos	Incorporado directamente como ingrediente		Presente en fábrica	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados.		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X	
Huevos y productos a base de huevo		X		X
Pescado y productos a base de pescado.		X	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X		X
Soja y productos a base de soja.		X		X
Leche y sus derivados.		X	X	
Frutos de cáscara.		X		X
Apio y productos derivados.		X		X
Mostaza y productos derivados.		X		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/ litro expresado como SO2		X	X	
Altramuces y productos a base de altramuces.		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos.	X		X	

*Información para el etiquetado: Contiene moluscos y puede contener trazas de crustáceos, pescados y leche.

*Existen procedimientos para evitar las contaminaciones cruzadas.