

	LA FACTORÍA DEL MAR	TINITA DE SEPIA ESTERILIZADA FLOWPACK 2 DOSIS DE 4g.
	FICHA TÉCNICA	
	Código: FT-TSE150 Versión: 1.1 Actualización: Octubre-17	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. DEFINICIÓN

Tinta de sepia esterilizada.

2. INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

Ingredientes: **Tinta de sepia** (*Sepia officinalis*), agua, sal y espesante (E-415).

Origen: Capturado con redes de arrastre en FAO 34.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL PRODUCTO

Producto SIN GLUTEN apto para celíacos. No supera los **5ppm** de gluten determinados con el método R5-ELISA.

Contenido en nutrientes por cada 100 gr de porción comestible:

Energía: 205Kj - 48 Kcal

Grasas: 0,5g.

Saturadas: 0,1g.

Carbohidratos: 4,70g.

Azúcares: <0,50g.

Proteínas: 7,30 g.

Sal (NaCl): 8,00g.

*Valores variables según época de captura.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS:

Peso neto: 4g

Peso escurrido: 4g

Límites de tolerancia componentes químicos (Orden SCO/3517/2006, de 13 de noviembre, REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006).

Metales pesados:

- | | |
|------------|--------------|
| - Cadmio | < 1,0 mg/Kg |
| - Mercurio | < 0,50 mg/Kg |
| - Plomo | < 1,0 mg/Kg |

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Límites de tolerancia contenido microorganismos (Según criterios microbiológicos del Reglamento CE 1441/2007).

<i>Aerobios</i>	< 1x10 ¹ ufc/gr.
<i>Anaerobios termófilos</i>	< 1x10 ¹ ufc/gr.
<i>Anaerobios mesófilos</i>	< 1x10 ¹ ufc/gr.
<i>Esporas de aerobios</i>	< 1x10 ¹ ufc/gr.
<i>Esporas de anaerobios</i>	< 1x10 ¹ ufc/gr.
<i>Aerobios termófilos</i>	< 1x10 ¹ ufc/gr.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia/25g

6. INFORMACION DE LOS ALÉRGENOS

En cumplimiento del REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, hacemos constar que los productos que se relacionan a continuación contienen o no presencia o trazas de los siguientes alérgenos:

Alérgeno	Presencia	No presencia	Trazas
Cereales que contengan gluten		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Huevos y productos a base de huevo		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados		X	
Frutos de cáscara		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos	X		

8. ENVASADO

ENVASE: Sobre individual por cada 4g.

EMBALAJE: Flowpacks de 1 bidosis (4g+4g).

9. DURACIÓN

4 años.

10. CARACTERÍSTICAS DE CONSERVACIÓN EN PLANTA

Conservar en un lugar fresco y seco.

11. CARACTERÍSTICAS CONSERVACIÓN POST-PLANTA

Conservar en un lugar fresco y seco.

Una vez abierto, conservar a temperatura de refrigeración entre 0-3°C hasta su consumo máximo 20 días.

12. IDENTIFICACIÓN DE USO Y VALORACIÓN DE LOS RIESGOS REALES.

IDENTIFICACIÓN DE USO

- **Consumidores a los que va destinados:**

Este producto es apto para ser consumido por todo el público en general, excepción hecha de aquellas personas que presenten reacciones de tipo alérgico a alguno de sus ingredientes.

- **Forma de utilización:**

Indicado para el consumo directo.

- **El principal uso inadecuado:**

El principal uso inadecuado que podría darse es el de no conservar los envases de tinta de sepia en un lugar fresco y seco o en refrigeración una vez abiertas, dando lugar así a que se den reacciones bioquímicas y/o biológicas no deseadas. Es ciertamente también inadecuado su consumo rebasada la fecha de caducidad, de la misma manera lo es abrir el producto y mantenerlo durante un largo tiempo abierto, aunque sea manteniéndolo a la temperatura de refrigeración.

13. EL LOTE:

Ubicado en el sobre, donde figura el lote y la fecha de caducidad.

SCHEDA TECNICA

NERO DI SEPPIA PASTORIZZATO FLOWPACK 2 DOSI DA 4g

Codice: FT-TSE150

Versione: 1.1

Revisione: Ottobre-17

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. DEFINIZIONE

Nero di seppia sterilizzato.

2. INGREDIENTI E COMPOSIZIONE

Ingredienti: **Nero di seppia** (*Sepia officinalis*), acqua, sale e addensante (E-415).

Origine: Pescato con reti da traino nella zona FAO 34).

3. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Prodotto SENZA GLUTINE adatto ai celiaci. Non supera i 5 ppm determinati con il metodo R5-ELISA.

Contenuto in nutrienti per 100 g di prodotto commestibile:

Energia: 205Kj - 48 Kcal

Grassi: <0,5g.

di cui saturi: <0,1g.

Carboidrati: 4,7g.

di cui zuccheri: <0,5g.

Proteine: 7,3 g.

Sale (NaCl): 8g.

*Valori variabili secondo il periodo di cattura.

4. CARATTERISTICHE FISICO CHIMICHE:

Peso netto: 4g

Peso sgocciolato: 4g

Limiti di tolleranza componenti chimici (rif. OrdenSCO/3517/2006, del 13 di novembre, REGOLAMENTO (CE) No 1881/2006 della COMMISSIONE del 19 di dicembre 2006).

Metalli pesanti:

- Cadmio	<1,0 mg/Kg
- Mercurio	< 0,50 mg/Kg
- Piombo	<1,0 mg/Kg

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti di tolleranza contenuto microorganismi (secondo i criteri microbiologici del regolamento CE 1441/2007).

Aerobi	< 1×10^1 ufc/gr.
Anaerobi termofili	< 1×10^1 ufc/gr.
Anaerobi mesofili	< 1×10^1 ufc/gr.
Spore di aerobi	< 1×10^1 ufc/gr.
Spore anaerobi	< 1×10^1 ufc/gr.
Aerobi termofili	< 1×10^1 ufc/gr.
Listeria monocytogenes	assenza/25g

6. INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

In conformità al REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, dichiariamo che i prodotti elencati di seguito contengono come ingredienti o come tracce gli allergeni seguenti:

Allergene	Presenza	Assenza	Tracce
Cereali contenenti glutine		X	
Crostacei e prodotti derivati			X
Uova e prodotti derivati		X	
Pesce e prodotti derivati			X
Arachidi e prodotti derivati		X	
Soia e prodotti derivati		X	
Latte e prodotti derivati		X	
Frutta a guscio		X	
Sedano e prodotti derivati		X	
Senape e prodotti derivati		X	
Semi di sesamo e prodotti derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi con SO ₂		X	
Lupini e prodotti derivati		X	
Molluschi e prodotti derivati	X		

8. IMBALLAGGIO

IMBALLO PRIMARIO: busta individuale ogni 4g.

IMBALLO SECONDARIO: Flowpack con una bi-dose (4g+4g).

9. VIDA UTILE

4 anni.

10. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE IN FABBRICA

Conservare in luogo fresco e asciutto.

11. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE ALL'USCITA DALLA FABBRICA

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Una volta aperto conservare in frigorifero da 0° a 3°C e consumare entro 20 giorni.

12. DESTINAZIONE D'USO E VALUTAZIONE DEI PERICOLI REALI.

DESTINAZIONE D'USO

- Consumatori ai quali è destinato:

Questo prodotto è adatto ad essere consumato da tutto il pubblico in generale, eccezion fatta per i soggetti allergici a qualcuno dei suoi ingredienti.

- Modalità d'impiego:

Indicato per il consumo diretto.

- Principale uso improprio:

Il principale uso improprio che potrebbe verificarsi è la mancata conservazione dei contenitori di nero di seppia in luogo fresco e asciutto o in frigorifero una volta aperti, dando origine a reazioni biochimiche e/o microbiologiche indesiderate. È sicuramente improprio anche il consumo superata la data di scadenza, oppure aprire il prodotto e mantenerlo per lungo tempo aperto, anche se viene mantenuto alla temperatura di refrigerazione.

13. LOTTO:

Ubicato nella parte posteriore del contenitore, sull'etichetta, dove figura il numero di lotto e la data di scadenza.

TECHNICAL SHEET

STERILIZED SEPIA INK FLOWPACK 2 DOSES OF 4g

Code: FT-TSE150

Version: 1.1

Revision: October-17

PRODUCT DESCRIPTION

1. DESCRIPTION

Sterilized sepia ink.

2. INGREDIENTS AND COMPOSITION

Ingredients: **Sepia Ink** (*Sepia officinalis*), water, salt and thickener (E-415).

Origin: Caught with trawl nets in the FAO area 34

3. NUTRITIONAL INFORMATION OF THE PRODUCT

GLUTEN-FREE Product suitable for coeliacs. It does not exceed 5 ppm determined with the R5-ELISA method.

Nutrient content per 100 g of edible product:

Energy: 205Kj - 48 Kcal

Fats: <0.5g.

of which saturated: <0.1g.

Carbohydrates: 4.7g.

of which sugars: <0.5g.

Protein: 7.3 g.

Salt (NaCl): 8g.

* Variable values according to the capture period.

4. CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS:

Net weight: 4g

Drained weight: 4g

Chemical components tolerance limits (ref OrdenSCO / 3517/2006, dated November 13th, REGULATION (EC) No 1881/2006 of the COMMISSION dated 19th December 2006).

Heavy metals:

- Cadmium <1,0 mg / Kg
- Mercury <0,50 mg / kg
- Lead <1,0 mg / kg

5. MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Limits of tolerance microorganisms (according to the microbiological criteria of the EC regulation 1441/2007).

Aerobic bacteria	<1x10 ¹ cfu / gr.
Thermophilic anaerobes	<1x10 ¹ cfu / gr.
Mesophilic Anaerobes	<1x10 ¹ cfu / gr.
Aerobic spores	<1x10 ¹ cfu / gr.
Anaerobic spores	<1x10 ¹ cfu / gr.
Aerobi thermophiles	<1x10 ¹ cfu / gr.
Listeria monocytogenes	absence / 25g

6. ALLERGENS' INFORMATION

In accordance with REGULATION (EU) No. 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, we declare that the products listed below contain as ingredients or as traces the following allergens:

Allergen	Presence	Absence	Traces
Cereals containing gluten		X	
Crustaceans and products based on shellfish			X
Eggs and by-products		X	
Fish and products based on fish			X
Peanuts and peanut-based products		X	
Soy and soy-based products		X	
Milk and dairy products (lactose included)		X	
Fruits in shell		X	
Celery and products based on celery		X	
Mustard and mustard-based products		X	
Sesame seeds and sesame seeds-based products		X	
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg		X	
Lupine and lupine-based products		X	
Molluscs and products based on molluscs	X		

8. PACKAGING

PRIMARY PACKAGING: individual bag each 4g.

SECONDARY PACKAGING: Flowpacks with 1 bi-dose (4g+4g).

9. SHELF LIFE

4 years.

10. METHOD OF PRESERVATION IN FACTORY

Keep in a cold and dry place.

11. STORAGE METHODS EXITING FROM THE FACTORY

Keep in a cold and dry place.

Once opened, keep in the refrigerator from 0 ° to 3 ° C and consume within 20 days.

12. INTENDED USE AND EVALUATION OF REAL HAZARDS.

INTENDED USE

- Consumers for which it is intended:

This product is suitable to be consumed by the general public, except for people allergic to any of its ingredients.

- Procedures for using:

Suitable for direct consumption.

- Main improper use:

The main improper use that may occur is the failure to keep the cuttlefish ink containers in a cool, dry place or in the refrigerator once opened, giving rise to unwanted biochemical and / or microbiological reactions. It is certainly also improper consumption when the expiry date is exceeded, or open the product and keep it open for a long time, even if it is kept at the refrigeration temperature.

13. BATCH:

Located on the bag, where the batch number and expiry date are shown.