DATOS IDENTIFICATIVOS						
Denominación	BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO CON POLIFENOLES DE OLIVO MSC					
Formato/ Marcas	T220v ZALLO	**Peso neto/escurrido**	220g/150g	**EAN13**	8410562145323	
Ingredientes *(alérgenos en negrita)*	**BONITO DEL NORTE,** ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO CON POLIFENOLES DE OLIVO (32%) Y SAL					
Alérgenos	**PESCADO**	---	---	---	---	---
		---	---	---	---	---
Tipo de producto	Conserva de pescado con tratamiento térmico de esterilización					
Datos del fabricante	CONSERVAS ZALLO, S.A. Polígono Landabaso, s/n 48370 Bermeo (Bizkaia) Tfno: 94 618 63 18 / comercial@zallo.com / www.zallo.com N.R.S.E.A.A.: 12.00451/BI Nº CERTIFICADO ECOLOGICO ENEEK: 1845 Nº CERTIFICADO DE MSC: MSC-C-53063					

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	
Tipos de Presentación	
Lomos	Lomos compactos enteros o cortados sin venas exteriores ni sangacho
Color	Carne de tonalidad blanca, sin variaciones excesivas de color dentro del envase.
Olor/ Sabor	Característico, con ausencia de olores y sabores extraños, amoniacales o rancios.
Textura	Consistencia firme y jugosa
Líquido de gobierno	Aceite de color amarillo verdoso, limpio y transparente a temperatura ambiente. A baja temperatura se hiela, volviendo a su aspecto original al recuperar temperatura

ESPECIFICACIONES FISICAS	
Objetos extraños	Ausencia de objetos extraños o ajenos (plásticos, vidrios o metales).
Cierre	Envases cerrados herméticamente, sin fugas.

ESPECIFICACIONES QUIMICAS *(según Reglamento 2073/2005 y 915/2023 y modificaciones)*		
Histamina	< 100 ppm	
Metales pesados	Mercurio < 1 ppm Cadmio < 0,10 ppm Plomo < 0,30 ppm Arsénico < 0,10 ppm	
Dioxinas y PCB's	Suma de dioxinas (pg EQT PCDD/FOMS/g)	3,5 pg/g peso fresco
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/FPCB OMS)	6,5 pg/g peso fresco
	Suma de PCB no similares a las dioxinas	75 ng/g peso fresco
Sustancias perfluoroalquiladas (PFA's)	PFOS	2,0 µg/kg
	PFOA	0,20 µg/kg
	PFNA	0,50 µg/kg
	PFHxS	0,20 µg/kg
	Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS	2,0 µg/kg

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS *(según Criterio interno basado en la O.2/8/1991)*	
Aerobios mesófilos a 37ºC	Ausencia
Aerobios mesófilos a 44ºC	Ausencia
Esporas aerobias	< 5 ufc/g
Esporas anaerobias	< 5 ufc/g
Clostridios sulfitorreductores	< 5 ufc/g

VALORACION NUTRICIONAL		
Información nutricional (Valores analíticos medios por 100g de peso escurrido)	Valor energético	767 kjul / 183 kcal
	Grasa (de las cuales)	7,0 g
	Ácidos grasos saturados	1,2 g
	Ácidos grasos monoinsaturados	5,0 g
	Ácidos grasos poliinsaturados	0,8 g
	Hidratos de carbono	1,9 g
	de los cuales Azúcares	0 g
	Proteínas	28 g
	Sal	1,2 g
	Ácidos graso Omega-3	0,12 g

OTROS DATOS	
Lote / Consumo preferente	Indicados en el envase/estuche y embalaje exterior
Etiquetado	Información obligatoria (según Reglamento 1169/2011)
Zona FAO	Indicado en el envase
Vida útil	Máximo 6 años a partir de la fecha de fabricación
OGMs	Exento (Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y Reg 1829/2003)
Uso esperado	Consumo directo desde el envase o como ingrediente culinario para la elaboración de diferentes platos
Población de destino	Consumidores finales, hostelería/restauración, establecimientos de venta “al detalle” o en raciones **No apto para población sensible a los alérgenos contenidos**
Condiciones de conservación y almacenamiento	Temperatura ambiente (<55ºC), preferentemente en un entorno fresco y seco. Evitar incidencia directa del sol y la lluvia Una vez abierto, conservar el producto entre 0-4ºC cubierto por el líquido de cobertura y consumir antes de 72h

EMBALAJE Y EXPEDICION				
ENVASE PRIMARIO	**TIPO**		**MEDIDAS (mm)**	**PESO VACIO (g)**
	VIDRIO		81x68,5x81	125
ENVASE SECUNDARIO	**TIPO**		**MEDIDAS (mm)**	**UNIDADES/ENVASE**
	CAJA CARTON SERIGRAFIADA		273X184X78	6
ENVASE TERCIARIO	**TIPO**	**CAJAS/ PALET**	**ALTURA (mm)**	**PESO (kg)**
	PALET EUROPEO 1200x800x150mm	240 (16x15)	1395	637

Etiquetado del embalaje exterior

CODIGO INTERNO ZALLO — Nº REGISTRO SANITARIO ZALLO

LOTE — CONSUMO PREFERENTE

DENOMINACION PRODUCTO

DUN14

ACEPTACIÓN DEL CLIENTE
El cliente acepta la fabricación de los productos siguiendo las pautas y características recogidas en el presente documento. Zallo se compromete servir el producto acorde a las características descritas, una vez el cliente proceda remitir la ficha sellada y firmada a Conservas Zallo, S.A. NOMBRE DEL CLIENTE: FECHA ACEPTACION: SELLO Y FIRMA

CONTROL DE CAMBIOS

HISTORICO DE REVISIONES			
CODIGO	Rev. Nº	FECHA	MODIFICACIONES
B/AOV ECO POL T220v	00	13/12/22	Edición inicial.
B/AOV ECO POL T220v	01	25/04/23	- Inclusión del alcance MSC a esta referencia.
B/AOV ECO POL T220v	02	17/07/23	- Modificación normativa especificaciones químicas (R1881/2006 por R 915/2023)
B/AOV ECO POL T220v	03	08/03/24	- Inclusión de Zona FAO
B/AOV ECO POL T220v	04	07/06/24	- Cambio envase terciario
B/AOV ECO POL T220v	05	27/10/25	- Inclusión del arsénico dentro de las especificaciones químicas
B/AOV ECO POL T220v	06	05/02/26	- Inclusión de contaminantes Dioxinas, PCB's y sustancias perfluoroalquiladas a las especificaciones químicas.
B/AOV ECO POL T220v	07	20/10/26	- Modificación características del envase secundario y terciario

Responsable Calidad y Seguridad Alimentaria

