Natural Longiceps Sardines
Sardinillas Longiceps al Natural

DOCUMENT CONTROL / CONTROL DOCUMENTAL



Document Documento	Finished Product Technical Sheet / Ficha Técnica de Producto Terminado
Annex Anexo	Annex II / Anexo II
Revision number Nº de revisión	1
Revision date Fecha de revisión	March 2026 / Marzo 2026
Product code Código de producto	S36029202
Original document pagination Paginación del documento original	Page 1 of 1 / Página 1 de 1

PRODUCT INFORMATION / INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Scientific name Nombre científico	Sardinella longiceps
Ingredients (%) Ingredientes (%)	Sardines (Sardinella longiceps) 70%, water / Sardinas (Sardinella longiceps) 70%, agua
Main raw material Materia prima principal	
Fishing area Zona de captura	FAO 51/57
Fishing method Método de captura	Wild capture fishery / Pesca extractiva
GMOs OMG	Does not contain / No contiene
Allergens Alérgenos	Contains fish / Contiene pescado
Additives Aditivos	Does not contain / No contiene

FORMAT / FORMATO

Format code **Código de formato**	**Commercial format** **Formato comercial**	**Net weight** **Peso neto**	**Drained weight** **Peso escurrido**
RR90 HFA	90 g	85 g	60 g

140 kcal / 586 kJ Energy / Energía	22.8 g Protein / Proteína	5.3 g Totalfat / Grasas	70.1% Moisture / Humedad

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Odour Olor	Pleasant,intenseand specific Agradable, intenso y específico
Colour Color	Specific, light-dark Específico, claro-oscuro
Flavour Sabor	Specific Específico
Appearance Aspecto	Compact, orderly and easily separable specimens Ejemplares compactos, ordenados y fácilmente separables
Texture Textura	Firm and juicy Firme y jugosa
Packing medium Líquido de cobertura	Water Agua
Aqueous exudate Exudado acuoso	N.A.
Broken units Unidades rotas	Absent Ausencia
Foreign matter Materias extrañas	Absent Ausencia

PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parameter **Parámetro**	**Maximumlimit** **Límite máximo**	**Method** **Método**
pH	4-5.5	Potentiometric Potenciométrico
Chlorides Cloruros	1.2-2%	Volhard
Histamine Histamina	100 ppm	HPLC
Mercury Mercurio	0.3 ppm	Atomic absorption Absorción atómica
Cadmium Cadmio	0.25 ppm	Atomic absorption Absorción atómica
Lead Plomo	0.3 ppm	Atomic absorption Absorción atómica
Tin Estaño	200 ppm	Atomic absorption Absorción atómica
Arsenic Arsénico	0.1 ppm	Atomic absorption Absorción atómica

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parameter **Parámetro**	**Maximumlimit** **Límite máximo**	**Method** **Método**
Mesophilic aerobes (31±1 °C) and thermophiles (44±1 °C) Aerobios mesófilos (31±1 °C) y termófilos (44±1 °C)	Absent Ausencia	Plate count Recuento en placa
Bacillaceae spores Esporos de Bacillaceae	10 spores/g 10 esporas/g	Plate count Recuento en placa
Botulinum toxin Toxina botulínica	Absent Ausencia	Mouse bioassay Bioensayo en ratón
Microbiological stability at 37 °C (7 days) Estabilidad microbiológica a 37 °C (7 días)	No deformation of the container Ausencia de deformación en el envase	Incubation at 37 °C for 7 days Incubación a 37 °C durante 7 días

NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Per100gnetweight - averagevalues / Por100gdepesoneto - valoresmedios

Energy value Valor energético	140 kcal / 586 kJ
Crude protein Proteína bruta	22.8 g / 22,8 g
Moisture Humedad	70.1% / 70,1%
Ash Cenizas	1.52 g / 1,52 g
Total fat Grasas totales	5.3 g / 5,3 g
Fibre Fibra	< 0.3 g / < 0,3 g
Salt Sal	0.58 g / 0,58 g

USE, PRESENTATION & STORAGE / USO, PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Intended use Uso previsto	Direct consumption Consumo directo
Instructions for use Modo de empleo	Open the can and serve directly Abrir la lata y servir directamente
Presentation Forma de presentación	Gutted, orderly specimens Individuos eviscerados y ordenados
Shelf life Vida útil	4 years 4 años
Storage and distribution conditions Condiciones de almacenamiento y distribución	Store in a cool, dry place. Once opened, transfer to a suitable container and refrigerate, covered by the packing liquid, for a maximum of 48 hours. Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, trasvasar a un recipiente adecuado y conservar en el frigorífico, cubierto por el líquido de cobertura, durante un máximo de 48 horas.

LABELLING / ETIQUETADO

Applicable requirements Requisitos aplicables	According to applicable legislation Según legislación aplicable
Brand Marca	CANUMI

PACKAGING OPTIONS / OPCIONES DE PACKAGING



