



BOQUERÓN CONGELADO HG IQF

Nombre científico*	<i>Engraulis encrasicolus</i>
Código 3 Alga FAO*	ANE
Descripción	Pescado azul de cuerpo alargado, sin carena abdominal. Morro prominente y redondeado. Boca muy ancha; mandíbula superior larga y puntiaguda. Dorso verde azulado y cara ventral plateada
Formato	Congelado IQF. HG: sin cabeza, sin vísceras
Tipo de pesca	Extractiva
Arte de pesca*	Redes de Cerco, Redes izadas, Redes de arrastre
Zona de captura*	FAO 27.VIIIc. Atlántico Nordeste. Golfo de Vizcaya sur. Mar Cantábrico

Ingredientes **Boquerón (*Engraulis encrasicolus*). 0% de glaseo**

Vida útil	18 meses desde fecha elaboración
Conservación	-18°C. Mantener la cadena de frío.
Población de destino y usos	Apto para todo tipo de población excepto para personas alérgicas al pescado. Se recomienda cocinar para su consumo Descongelar en refrigeración entre 0- 4°C. Una vez descongelado consumir en 24 h. No volver a congelar.

Alérgenos y GMO'S	Alérgenos Pescado, puede contener trazas de crustáceos y mariscos y no contiene ingredientes con organismos genéticamente modificados (GMO's)
Lote	Codificación interna de la empresa



* Datos variables que se especifican en el etiquetado del producto.

Producto congelado a -18°C. Talla de pescado definida en el etiquetado

ENVASADO Y EMBALAJE

Presentación	Granel 1x8Kg, Kg en cajas de cartón.
Dimensiones palet	1200*800*1420 mm
Embalaje	Cajas de cartón paletizadas y flejadas

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Dorso azulado y vientre plateado
Textura	Firme
Olores	Ausencia de olores

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS y FÍSICO-QUÍMICAS

Aerobios totales a 30 °C (UFC)	$\leq 1 \times 10^6$
Enterobacteriaceae a 37°C (UFC)	$\leq 1 \times 10^3$

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g*

Valor energético (kcal/Kj)	128 Kcal / 532 Kj
Grasas totales	6.3 g
de las cuales son saturadas	1,7 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales son azúcares	0 g
Proteínas	17.6 g
Sal (sodio)	0.29 g

*Las características nutricionales pueden presentar variaciones en función de varios factores como son la porción anatómica, época del año de pesca, zona de origen, fase del ciclo reproductivo, edad... en la que es obtenida la materia prima.

Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria



calidad@beltradell.com
BELTRADELL, S.L.

Calle Santa Quitèria 299 | Almazora | C.P. 12550 Castellon, España