



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

REFERENCIA PRODUCTO:	TBN-500	MARCA:	NASSARI
		RGS:	ES 12.009733/B CE

DENOMINACIÓN LEGAL según 853/2005

Producto de la pesca transformado

DENOMINACIÓN COMERCIAL

Boquerones frescos en vinagre de vino

DESCRIPCIÓN

Tarrina de boquerón en vinagre de vino 500 gr

INGREDIENTES se indica el % de producto de venta

Filetes de boquerón (87,72%), vinagre de vino, aceite de girasol y sal

ORIGEN MATERIA PRIMA

FAO 27 - FAO 37

CODIGO EAN-13	8414982909787	CODIGO DUN-14	48414982909785
----------------------	---------------	----------------------	----------------

LOTE PRODUCTO

X-12 ;X implica el mes y las dos cifras el día del mes de etiquetado

R.I. Procedimiento trazabilidad

Indica el nº de apertura y cierre del pescado

CONSUMO PREFERENTE	150 días, día 28	RECEPCIÓN CLIENTE	mín. 80% consumo pref.
---------------------------	------------------	--------------------------	------------------------

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener entre 4ºC y 8ºC. Producto siempre cubierto por el líquido de cobertura

CONDICIONES DE CONSUMO

Puede ser consumido crudo o se puede cocinar

PRESENTACIÓN

Producto elaborado a partir de filetes enteros de boquerón (*Engraulis encrasicolus*), sin espina central, ausencia de barbas, espinas, escamas o restos de vísceras y con aceite de girasol de líquido de cobertura. Es muy importante que nunca que quede sin líquido de cobertura. Se presenta de forma visible envasados en semiconserva.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA	Algo elástica, ligeramente húmeda y algo blanda.
AROMA Y SABOR	Característico del producto.
COLOR	Blanco

REALIZADO:26/1/15

APROBADO:26/1/15
Responsable de Calidad
Xavier Codina

APROBACIÓN CLIENTE / FECHA:



INFORMACIÓN LOGÍSTICA				medidas de peso y longitud expresadas en kilogramos y centímetros			
					ANCHO	LARGO	ALTO
ENVASE	Bandeja	MATERIAL	PP	MEDIDAS	19,15	19,15	3,1
P.TARRINA	0,028						
P. ESC.	0,5	C.ACEITE	0,07	P. NETO	0,57	P. BRUTO	0,598
					ANCHO	LARGO	ALTO
CAJA	Carton			MEDIDAS	21	21	16
PESO CAJA	0,134	UNI/CAJA	4				
P. ESC.	2	C.ACEITE	0,28	P.NETO	2,28	P. BRUTO	2,414
					ANCHO	LARGO	ALTO
PALET	EUR	MATERIAL	madera	MEDIDAS	80	120	20
				MED. TOTAL	80	120	100
PESO PALET	20	CAJA/PLANT	20	Nº CAPAS	5	UNI/PLANTA	80
		CAJA/PALET	100			UNI/PALET	400
P.ESC.	160	C.ACEITE	22,4	P.NETO	182,4	P. BRUTO	213,12

TRANSPORTE

Condiciones en la que se debe encontrar el transporte en la entrega de la mercancía

- Vehículo limpio
- Temperatura caja camión >8°C
- Ausencia presencia plagas y roedores
- Buen estado de mantenimiento
- Ausencia de productos no alimenticios

ALERGENOS

COMPONENTES ALERGENOS	SI	NO	NOMBRE EN LISTADO DE
Cereales con contengan gluten y		-	
Crustaceos y productos en base de		-	
Huevos y productos a base de huevo		-	
Pescado y productos a base de	-		Filetes de Boquerón /Filetes de anchoa
Cacahuets y productos a base de		-	
Soja y productos a base de soja		-	
Leche y sus derivados		-	
Frutos con cascara (almendras,		-	
Apio y productos derivados		-	
Mostaza y productos derivados		-	
Sesamo y productos derivados		-	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos		-	
Altramuces y productos a base de		-	
Moluscos y productos a base de		-	

OGM

En relación a lo establecido en los Reglamentos CE nº 1829/2003 y nº 1830/2003, se declara que no contiene ningún producto que presente organismos genéticamente modificados y/o ingredientes que contengan OGM's o por ellos constituidos o obtenidos de OGM's.

REALIZADO:26/1/15

APROBADO:26/1/15
Responsable de Calidad
Xavier Codina

APROBACIÓN CLIENTE / FECHA:



ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100 g DE PESO

valores variables según época de catura

Valor energético	539Kj/ 127 Kcal
Proteínas	23,9 g
Hidratos de carbono	0,01 g
Grasas	3,75 g

INFORMACIÓN ANISAKIS

Durante el proceso de elaboración del producto, garantizamos la inactivación de las larvas de Anisakis en el caso que existieran, mediante procesos controlados de congelación y salazón

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Histamina	Recomendable menor de 50 ppm	
Metales pesados	Cadmio (Cd)	máx. 0,10 ppm
	Mercurio (Hg)	máx. 0,50 ppm
	Plomo (Pb)	máx. 0,30 ppm
	Bioxines y PCBS	máx. 8,00 pg/g
	Benzopieno	máx. 2,00 ppm

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Recuento total de aerobios mesófilos	máx. 1×10^5 ufc/g
Enterobacterias	máx. 1×10^3 ufc/g
Salmonella-Shigela	Ausencia/25 g
Listeria	Ausencia/25 g