




FILETES DE ANCHOA AC. GIRASOL  
TARRINA 670 G - MENU

1 PROC-3-1


Rev.0

08/07/2022

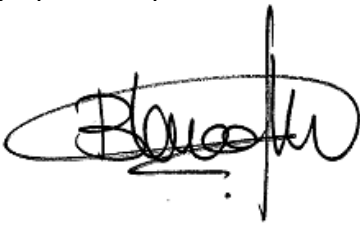
<b>Imagen producto</b>	
<b>Referencia interna</b>	1000742
<b>Nombre del producto</b>	Filetes de anchoa en aceite de girasol
<b>Especie</b>	<i>Engraulis spp</i>
<b>Marca comercial</b>	Menú
<b>Ingredientes</b>	67.60 % Anchoas 25.37 % aceite de girasol 7.02 % sal
<b>Aditivos</b>	Ninguno
<b>Alérgenos</b>	Anchoa
<b>OGM</b>	Ninguno
<b>Nº registro sanitario</b>	3508
<b>Peso neto</b>	670 g
<b>Peso escurrido</b>	500 g
<b>Consumidor objetivo</b>	Dirigido al público en general, exceptuando consumidores alérgicos al pescado.
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	Conservar en refrigeración (3 – 10 °C).
<b>Condiciones de transporte</b>	Transportar en un transporte autorizado para alimentos asegurando el aislamiento de la mercancía con el exterior y a una temperatura entre 3°C y 10°C.
<b>Condiciones especiales de utilización</b>	Una vez abierto cubrir con aceite, mantener en refrigeración y consumir antes de 15 días.
<b>Modo de empleo</b>	Consumo directo
<b>Fecha de duración mínima</b>	7 meses a partir de la fecha de fabricación
<b>Indicaciones especiales de etiquetado</b>	Pescado azul
<b>Método de tratamiento</b>	Maduración enzimática de la anchoa en sal
<b>Forma de presentación</b>	Filetes limpios y sin espinas
<b>Nº piezas/envase</b>	100 - 120

	<b>FILETES DE ANCHOA AC. GIRASOL</b> <b>TARRINA 670 G - MENU</b>	1 PROC-3-1
		Rev.0
		08/07/2022

<b>Características organolépticas</b>	<b>Aspecto general:</b> Filetes enteros sin roturas o mínimo $\frac{3}{4}$ de filete. <b>Líquido de cobertura:</b> Específico sin olores extraños <b>Exudado acuoso:</b> Inferior 5 % del volumen del líquido de cobertura <b>Color de la carne:</b> Pardo-rojizo. <b>Olor:</b> Específico, agradable e intenso. Ausencia de olor a rancio <b>Textura:</b> El filete se dobla al pincharlo con un palillo y no se rompe <b>Sabor:</b> Característico, agradable y persistente. Con ausencia de enranciamientos. <b>Espinas:</b> Ausencia		
<b>Características nutricionales</b> (sobre 100 de producto)	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>	
	Valor energético	1392 kJ/ 336 kcal	
	Grasas	28.4 g	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>De las cuales saturadas</li> </ul>	2.78 g	
	Hidratos de carbono	< 0.1 g	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>De los cuales azúcares</li> </ul>	0 g	
	Proteína	20 g	
	Sal	9.41 g	
<b>Características físico-químicas y micro-biológicas</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Rango</b>	
	Cloruros (%)	12.5 – 14 %	
	aw	-	
	<b>Parámetro</b>	<b>Valor límite</b>	
	Cadmio Reglamento 1881/2006 y posteriores modificaciones	$\leq 0.25$ ppm	
	Mercurio Reglamento 1881/2006 y posteriores modificaciones	$\leq 0.3$ ppm	
	Plomo Reglamento 1881/2006 y posteriores modificaciones	$\leq 0.3$ ppm	
	Dioxinas, PCB <sub>s</sub> (Reglamento 1881/2006) y post. Mod.	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	$\leq 3.5$ pg/g peso en fresco
		Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas(EQT PCDD/F-OMS)	$\leq 6.5$ pg/g peso en fresco
		Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	$\leq 75$ ng/g peso en fresco

	<b>FILETES DE ANCHOA AC. GIRASOL</b> <b>TARRINA 670 G - MENU</b>	1 PROC-3-1
		Rev.0
		08/07/2022

	Parámetro	n	c	m	M
	Histamina Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones	9	2	200 mg/Kg	400 mg/Kg
	Listeria monocytogenes	5	0	100 mg/kg	
	n= número de unidades que componen la muestra m= valor límite por debajo del cual todos los resultados se consideran conformes M= valor límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados se consideran no conformes C= número de unidades de muestreo con valores comprendidos entre m y M				
<b>Envase</b>	<b>Característica</b>	<b>Tipo</b>		<b>Material</b>	
	Cuerpo	T. 850 g		Polipropileno	
	Tapa	T. 850 g		Polipropileno	
	Tipo de apertura	Fácil apertura			
	Contiene estuche	No			
<b>Caja</b>	<b>Tipo</b>	<b>Unidades/caja</b>	<b>Material</b>		
	-	6	Cartón microondulado		
<b>Palet</b>	<b>Cajas/palet</b>	<b>Unidades/palet</b>	<b>Tipo Palet</b>		
	156	936	Plástico		
<b>EAN</b>	<b>Unidad</b>	<b>Caja</b>	<b>Palet</b>		
	8410140007425	18410140007422	28410140007429		

Emitido y aprobado por:    Blanca Gil García Directora de Calidad	Aceptado y firmado por:          <div style="text-align: right;">           Cliente         </div>
---	--

**Seguimiento de las modificaciones:**

Revisión	Motivo	Fecha
0	Creación del documento	08/07/2022