



FILETES DE ANCHOA AC. GIRASOL
RO-500

1 PROC-3-1

Rev.0

03/03/2018

Imagen producto		
Referencia interna	1000451	
Nombre del producto	Filetes de anchoa en aceite de girasol	
Especie	<i>Engraulis Ringens</i>	
Marca comercial	N/A	
Composición	51.8 % Anchoas 40.0 % Aceite Girasol 8.2 % Sal	
Origen de Ingredientes	Pescado: Perú	
	Aceite : España o Perú	
	Sal :Perú	
Aditivos	Ninguno	
Alérgenos	Anchoa	
OGM	Ninguno	
Peso neto	500 g	
Peso escurrido	300 g	
N° de Registro Sanitario	12.03073/CS	
Consumidor objetivo	Dirigido al público en general, exceptuando consumidores alérgicos al pescado	
Condiciones de almacenamiento y distribución	Conservar en refrigeración (3 – 10 °C).	
Condiciones especiales de utilización	Una vez abierto, cubrir con aceite, mantener en refrigeración y consumir antes de 15 días	
Modo de empleo	Consumo directo	
Fecha de duración mínima	18 meses a partir de la fecha de fabricación	
Indicaciones especiales de etiquetado	Pescado azul	
Forma de presentación	Filetes limpios y sin espinas	
N° piezas/envase	100-120	
Descripción del tratamiento y Proceso	Maduración de anchoa en sal y salmuera	

	FILETES DE ANCHOA AC. GIRASOL RO-500	1 PROC-3-1
		Rev.0
		03/03/2018

Características organolépticas	Aspecto general: Filetes enteros sin roturas o mínimo $\frac{3}{4}$ de filete. Líquido de cobertura: Específico sin olores o colores extraños Exudado acuoso: Inferior 5 % del volumen del líquido de cobertura Color de la carne: Pardo-rojizo. Olor: Específico, agradable e intenso. Ausencia de olor a rancio Textura: El filete se dobla al pincharlo con un palillo y no se rompe Sabor: Característico, agradable y persistente. Con ausencia de enranciamientos. Espinas: Ausencia																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>849 kJ/ 203 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales</td> <td>10.4g</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> De las cuales saturadas </td> <td>1,4 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>0.6 g</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> De los cuales azúcares </td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>26.7 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>13,746 g</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Valor	Valor energético	849 kJ/ 203 kcal	Grasas totales	10.4g	<ul style="list-style-type: none"> De las cuales saturadas 	1,4 g	Hidratos de carbono	0.6 g	<ul style="list-style-type: none"> De los cuales azúcares 	0 g	Proteína	26.7 g	Sal	13,746 g
	Parámetro	Valor																
	Valor energético	849 kJ/ 203 kcal																
	Grasas totales	10.4g																
	<ul style="list-style-type: none"> De las cuales saturadas 	1,4 g																
	Hidratos de carbono	0.6 g																
	<ul style="list-style-type: none"> De los cuales azúcares 	0 g																
Proteína	26.7 g																	
Sal	13,746 g																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Rango</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cloruros (%)</td> <td>12.5 – 14 %</td> </tr> <tr> <td>aw</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Rango	Cloruros (%)	12.5 – 14 %	aw	-											
Parámetro	Rango																	
Cloruros (%)	12.5 – 14 %																	
aw	-																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor límite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> Cadmio Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones </td> <td>≤ 0.25 mg/kg</td> </tr> <tr> <td> Mercurio Normativa Legal R.D. 057-057-SANIPES-DSNPA/ Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones </td> <td>≤ 0.50 mg/kg</td> </tr> <tr> <td> Plomo Normativa Legal R.D. 057-2016-SANIPES-DSNPA / Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones </td> <td>≤ 0.30 mg/kg</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Valor límite	Cadmio Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones	≤ 0.25 mg/kg	Mercurio Normativa Legal R.D. 057-057-SANIPES-DSNPA/ Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones	≤ 0.50 mg/kg	Plomo Normativa Legal R.D. 057-2016-SANIPES-DSNPA / Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones	≤ 0.30 mg/kg									
Parámetro	Valor límite																	
Cadmio Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones	≤ 0.25 mg/kg																	
Mercurio Normativa Legal R.D. 057-057-SANIPES-DSNPA/ Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones	≤ 0.50 mg/kg																	
Plomo Normativa Legal R.D. 057-2016-SANIPES-DSNPA / Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones	≤ 0.30 mg/kg																	
<table border="1"> <tbody> <tr> <td rowspan="2"> Dioxinas, PCB₅ Normativa Legal R.D. 057-2016-SANIPES-DSNPA / Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones </td> <td>Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)</td> <td>≤ 3.5 pg/g peso en fresco</td> </tr> <tr> <td>Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas(EQT PCDD/F-OMS)</td> <td>≤ 6.5 pg/g peso en fresco</td> </tr> </tbody> </table>		Dioxinas, PCB ₅ Normativa Legal R.D. 057-2016-SANIPES-DSNPA / Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	≤ 3.5 pg/g peso en fresco	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas(EQT PCDD/F-OMS)	≤ 6.5 pg/g peso en fresco												
Dioxinas, PCB ₅ Normativa Legal R.D. 057-2016-SANIPES-DSNPA / Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)		≤ 3.5 pg/g peso en fresco															
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas(EQT PCDD/F-OMS)	≤ 6.5 pg/g peso en fresco																

	FILETES DE ANCHOA AC. GIRASOL RO-500	1 PROC-3-1
		Rev.0
		03/03/2018

	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	≤ 75 ng/g peso en fresco			
	Parámetro	n	c	m	M
	Histamina Normativa Legal R.D. 057-2016-SANIPES-DSNPA / Reglamento de 1881/2006 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				
Envase	Característica	Tipo		Material	
	Cuerpo	RO-500		Hojalata	
	Tapa	RO-500		Hojalata	
	Tipo de apertura	Fácil apertura			
	Contiene estuche	No			
Caja	Tipo	Unidades/caja		Material	
	-	-----		-----	
Palet	Cajas/palet	Unidades/palet		Tipo Palet	
	12	1188		Madera	
EAN	Unidad	Caja		Palet	
	8410140004516	18410140004213		68410140004518	

Emitido y aprobado por:  Blanca Gil García Directora de Calidad	Aceptado y firmado por: Cliente
---	--

Seguimiento de las modificaciones:

Revisión	Motivo	Fecha
0	Creación del documento	20/09/2019