


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

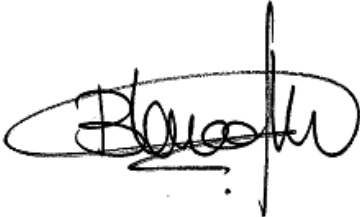
<b>Imagen producto</b>	
<b>Referencia interna</b>	1000451
<b>Nombre del producto</b>	Filetes de anchoa en aceite de girasol
<b>Especie</b>	<i>Engraulis Ringens</i>
<b>Marca comercial</b>	N/A
<b>Composición</b>	51.8 % Anchoas 40.0 % Aceite Girasol 8.2 % Sal
<b>Origen de Ingredientes</b>	Pescado: Perú Aceite : España o Perú Sal :Perú
<b>Aditivos</b>	Ninguno
<b>Alérgenos</b>	Anchoa
<b>OGM</b>	Ninguno
<b>Peso neto</b>	500 g
<b>Peso escurrido</b>	300 g
<b>N° de Registro Sanitario</b>	12.03073/CS
<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 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>	18 meses a partir de la fecha de fabricación
<b>Indicaciones especiales de etiquetado</b>	Pescado azul
<b>Forma de presentación</b>	Filetes limpios y sin espinas
<b>N° piezas/envase</b>	100-120
<b>Descripción del tratamiento y Proceso</b>	Maduración de anchoa en sal y salmuera

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

<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 o colores 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 (sobre 100 de producto)</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>	
	Valor energético	849 kJ/ 203 kcal	
	Grasas totales	10.4g	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>De las cuales saturadas</li> </ul>	1,4 g	
	Hidratos de carbono	0.6 g	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>De los cuales azúcares</li> </ul>	0 g	
	Proteína	26.7 g	
	Sal	13,746 g	
<b>Características fisico-químicas y micro-biológicas</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Rango</b>	
	Cloruros (%)	12.5 – 14 %	
	aw	-	
	<b>Parámetro</b>	<b>Valor límite</b>	
	<b>Cadmio</b> Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones	≤ 0.25 mg/kg	
	<b>Mercurio</b> Normativa Legal R.D. 057-057-SANIPES-DSNPA/ Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones	≤ 0.50 mg/kg	
	<b>Plomo</b> Normativa Legal R.D. 057-2016-SANIPES-DSNPA / Reglamento de 1881/2006 y Posteriores Modificaciones	≤ 0.30 mg/kg	
	<b>Dioxinas, PCB<sub>5</sub></b> 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

	<b>FILETES DE ANCHOA AC. GIRASOL RO-500</b>	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			
	<b>Parámetro</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
	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				
<b>Envase</b>	<b>Característica</b>	<b>Tipo</b>		<b>Material</b>	
	Cuerpo	RO-500		Hojalata	
	Tapa	RO-500		Hojalata	
	Tipo de apertura	Fácil apertura			
	Contiene estuche	No			
<b>Caja</b>	<b>Tipo</b>	<b>Unidades/caja</b>		<b>Material</b>	
	-	-----		-----	
<b>Palet</b>	<b>Cajas/palet</b>	<b>Unidades/palet</b>		<b>Tipo Palet</b>	
	12	1188		Madera	
<b>EAN</b>	<b>Unidad</b>	<b>Caja</b>		<b>Palet</b>	
	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