



# FICHA TÉCNICA

Fecha: 01/10/2018

Revisión:00

Página:2

PRODUCTO

FILETE DE BOQUERÓN CONGELADO

Cod FAO: ANE

COD:FTC-5

## CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

### PRODUCTO CONGELADO

Boquerón que se presenta como filete de boquerón "Mariposa" sin cabeza ni cola, sin espinas y con piel



<b>Especie</b>	Boquerón ( <i>engraulis engrasicolus</i> )
<b>Tipo de pesca</b>	Pescado capturado mediante pesca extractiva
<b>Categoría arte de pesca</b>	Cerco
<b>Zona de pesca</b>	37.2.1. Mar Adriático

## INGREDIENTES

Boqueron (*engraulis engrasicolus*)

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>COLOR</b>	Carne blanquecina y piel grisácea
<b>TEXTURA</b>	firme
<b>OLORES</b>	Ausencia de olores desagradables. Olor característico

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Sal	≤ 1.5%
Histamina	En Base al Reglamento 1441/2007 que modifica el Reglamento 2073/2005. 9 muestras: valor medio (m) ≤100 mg/Kg; valor máximo individual (M) ≤ 200 mg/Kg. Máximo dos valores individuales entre 100 y
Mercurio	≤1.0 mg /kg
Cadmio	≤0.1 mg /kg
Plomo	≤0.3 mg /kg
Consumo preferente	24 meses a partir de la fecha de fabricación.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total aerobios	≤ 1x10 <sup>6</sup> /g ufc
Recuento total aerobios	≤ 1x10 <sup>3</sup> /g ufc
Salmonella sp	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 g
<b>Valor Energético</b>	157 kcal 657.3 Kj
<b>Grasas Total</b>	9.4 g
Acidos grasos saturados	1.6
<b>Hidratos de Carbono</b>	0
<b>Azucares</b>	0
<b>Proteínas</b>	18 g
<b>Sal</b>	0.068 g

Las características nutricionales pueden presentar ligeras variaciones en función de la porción anatómica y en función de la época del año, origen, tamaño de la pieza, fase del ciclo reproductivo...en la que es obtenida la materia prima



# FICHA TÉCNICA

Fecha: 01/10/2018

Revisión:00

Página:2

PRODUCTO

**FILETE DE BOQUERÓN CONGELADO**

Cod FAO: ANE

COD:FTC-5

## ALÉRGENOS

Pescado

## GMO

No contiene ingredientes GMO

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener a temperatura igual o inferior a -18 °C.

## USO PREVISTO/RECOMENDACIONES DE USO

Para su consumo descongelar en refrigeración. Una vez descongelado consumir en 24-48 H. Se recomienda cocinar antes de consumir. No volver a congelar una vez descongelado

## PRESENTACIÓN

<b>Presentación unidad venta</b>	Granel 10 Kg en formafo 10*1, cajas de 5, 10 o 20 Kg
<b>Peso unidades de venta</b>	Bolsas de 1, 5, 10 o 20 Kg
<b>Dimensiones pallet europeo</b>	1200 x 800 mm
<b>Nº Cajas</b>	variable
<b>Peso bruto del pallet aproximado</b>	Variable hasta 1000Kg

## LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

COMMISSION REGULATION (EC) Nº **2073/2005** of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs. Modified by R Nº **1441/2007** of 5 December 2007.

COMMISSION REGULATION (EC) Nº **1881/2006** of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

COMMISSION REGULATION (EU) Nº **589/2014** of 2 June 2014 laying down methods of sampling and analysis for the control of levels of dioxins, dioxin-like PCBs and non-dioxin-like PCBs in certain foodstuffs and repealing.

COMMISSION REGULATION (EU) Nº **10/2011** of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food

REGULATION (EU) Nº **1379/2013** of the European Parliament and of the council of 11 December 2013 on the common organization of the markets in fishery and aquaculture products, etc.

COMMISSION REGULATION (EU) No 1129/2011 of 11 November 2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing a union list of food additives

Elaborado y Aprobado por:

Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria



Fdo.: M<sup>a</sup> Luisa López Moner  
calidad@beltradell.com