

	FILETES DE ANCHOA ARTESANAL EN AC. GIRASOL TARRINA 850 G - GELAND	1 PROC-3-1
		Rev.0
		03/03/2018


Imagen producto	
Referencia interna	1000034
Nombre del producto	Filetes de anchoa artesanal en aceite de girasol
Especie	<i>Engraulis spp</i>
Marca comercial	Menú
Ingredientes	55 % Anchoas 36.50 % aceite de girasol 8.5 % sal
Aditivos	Ninguno
Alérgenos	Anchoa
OGM	Ninguno
Nº registro sanitario	3508
Peso neto	850 g
Peso escurrido	540 g
Consumidor objetivo	Dirigido al público en general, exceptuando consumidores alérgicos al pescado.
Condiciones especiales de conservación	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	7 meses a partir de la fecha de fabricación
Indicaciones especiales de etiquetado	N/A
Forma de presentación	Filetes limpios y sin espinas
Nº piezas/envase	55 - 65

	FILETES DE ANCHOA ARTESANAL EN AC. GIRASOL TARRINA 850 G - GELAND	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 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		
Características nutricionales (sobre 100 de producto)	Parámetro	Valor	
	Valor energético	795 kJ/ 187 kcal	
	Grasas	9.7 g	
	<ul style="list-style-type: none"> De las cuales saturadas 	1.08 g	
	Hidratos de carbono	0.9 g	
	<ul style="list-style-type: none"> De los cuales azúcares 	0 g	
	Proteína	24 g	
Sal	13.4 g		
Características físico-químicas y micro-biológicas	Parámetro	Rango	
	Cloruros (%)	12.5 – 14 %	
	aw	-	
	Parámetro	Valor límite	
	Cadmio Reglamento 1881/2006 y posteriores modificaciones	≤ 0.25 ppm	
	Mercurio Reglamento 1881/2006 y posteriores modificaciones	≤ 0.5 ppm	
	Plomo Reglamento 1881/2006 y posteriores modificaciones	≤ 0.3 ppm	
	Dioxinas, PCB _s (Reglamento 1881/2006) y post. Mod.	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
		Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	≤ 75 ng/g peso en fresco

	FILETES DE ANCHOA ARTESANAL EN AC. GIRASOL TARRINA 850 G - GELAND	1 PROC-3-1
		Rev.0
		03/03/2018

	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				
Envase	Característica	Tipo		Material	
	Cuerpo	T. 850 g		Polipropileno	
	Tapa	T. 850 g		Polipropileno	
	Tipo de apertura	Fácil apertura			
	Contiene estuche	No			
Caja	Tipo	Unidades/caja	Material		
	-	6	Cartón microondulado		
Palet	Cajas/palet	Unidades/palet	Tipo Palet		
	120	720	Plástico		
EAN	Unidad	Caja	Palet		
	8410140009825	6841014009827	78410140009824		

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	