



FILETES DE ANCHOA ARTESANAL EN  
AC. GIRASOL TARRINA 570 G -  
GELAND

1 PROC-3-1

Rev.0

22/12/2022

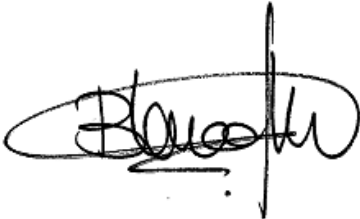
<b>Imagen producto</b>	
<b>Referencia interna</b>	1000789
<b>Nombre del producto</b>	Filetes de anchoa en aceite de girasol
<b>Especie</b>	<i>Engraulis spp</i>
<b>Marca comercial</b>	Geland
<b>Ingredientes</b>	63.58 % Anchoas 29.82 % aceite de girasol 6.60 % sal
<b>Aditivos</b>	Ninguno
<b>Alérgenos</b>	Anchoa
<b>OGM</b>	Ninguno
<b>Nº registro sanitario</b>	3508
<b>Peso neto</b>	570 g
<b>Peso escurrido</b>	400 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 mariposa limpios y sin espinas

	<b>FILETES DE ANCHOA ARTESANAL EN AC. GIRASOL TARRINA 570 G - GELAND</b>	1 PROC-3-1
		Rev.0
		22/12/2022

<b>Nº piezas/envase</b>	40-50		
<b>Características organolépticas</b>	<p><b>Aspecto general:</b> Filetes enteros sin roturas o mínimo ¾ 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</p>		
<b>Características nutricionales</b> (sobre 100 de producto)	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>	
	Valor energético	1392 kJ/ 336 kcal	
	Grasas	28.4 g	
	• De las cuales saturadas	2.78 g	
	Hidratos de carbono	< 0.1 g	
	• De los cuales azúcares	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	≤ 0.25 ppm	
	Mercurio Reglamento 1881/2006 y posteriores modificaciones	≤ 0.3 ppm	
	Plomo Reglamento 1881/2006 y posteriores modificaciones	≤ 0.3 ppm	
	Dioxinas, PCB <sub>s</sub> (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	≤ 75 ng/g peso en fresco

	<b>FILETES DE ANCHOA ARTESANAL EN AC. GIRASOL TARRINA 570 G - GELAND</b>	1 PROC-3-1
		Rev.0
		22/12/2022

		PCB180 (CIEM-6)		
	<b>Parámetro</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b> <b>M</b>
	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. 570 g		Polipropileno
	Tapa	T. 570 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>	
	8410140007890	18410140007897	28410140007894	

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	22/12/2022