



FICHA TÉCNICA

Edición 01

ANCHOA AHUMADA

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE CIENTIFICO: *Engraulis encrasicolus*

INGREDIENTES: Lomo de boquerón, aceite de girasol, sal, aroma de humo

FABRICACIÓN: Descongelación, descabezado, eviscerado, salado-humado. Fileteado, envasado, almacenamiento

PRESENTACION: Tarrina 350 grs (escurridos) y 175 grs (escurridos)

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Lomos de boquerón ahumado

DECLARACIÓN OGM: No contiene organismo genéticamente modificados, según regulación (EC) 1829/2003 y (EC) 1830/2003

AUSENCIA DE IRRADIACIÓN: Producto no irradiado

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Refrigeración 0 °C - 5 °C

CONDICIONES DE TRANSPORTE: Vehículo refrigerado

VIDA ÚTIL: 75 días en refrigeración

MODO DE EMPLEO: Sacar del frigorífico y de su embalaje cinco minutos antes de consumir

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:

ENVASE UNITARIO: Tarrina

COMPOSICIÓN Y ANALISIS:

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto:	Lomo rojizo ahumado
	Color:	Marrón característico
	Aroma:	Característico y a humo suave
	Sabor:	Ahumado
	Textura:	Suave consistencia

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

En base al Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

VALOR NUTRICIONAL		ANALISIS MICROBIOLÓGICO	
Valor Nutricional:	300 Kcal (1240 Kj)		
Grasas Totales:	26 g	Aerobios mesófilas	10 ⁶ ufc/g
De las cuales Saturadas:	3,3 g	Enterobacterias	10 ³ ufc/g
Hidratos de Carbono:	1,0 g	E. coli	10 ² ufc/g
De los cuales Azúcares:	0,1 g	S. aureus	10 ¹ ufc/g
Proteínas:	16 g	Salmonella spp	Aus. 25 g
Sal:	3,3 g	Listeria monocytógenes	Aus. 25 g

USO ESPERADO DEL PRODUCTO

ZONA DE CAPTURA Al ser un pescado es por sí mismo un alérgeno.

FAO 34 Apto para celíacos. Sin glúten.

ARTE DE PESCA Producto tratado contra el anisakis

Redes de cerco e izadas