


REF. 9562 Fecha Revisión: 01/07/24	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
rouremar	FILETE DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO "00" EN ACEITE OLIVA	

1. Fórmula cualitativa	Anchoa del Cantábrico 53% (Engraulis Encrasicolus), aceite de oliva y sal.
------------------------	---

2. Información nutricional	Valores nutricionales (por 100gr)	
	Valor energético (KJ/Kcal)	818/195
	Grasas	8.5g
	De las cuales saturadas	1.2 g
	Hidratos de Carbono	1.9g
	De los cuales Azúcares	<0.5 g
	Proteínas	27.7 g
	Sal	>5g

3. Tolerancias microbiológicas:	
Colonias aerobias	100.000 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
Enterobacteriaceaes	10/g
Histamina	≤100ppm

4. Proceso:	- Anchoa en salazón descabezada y eviscerada con proceso de maduración, prensado y salado. - Se filetea y se coloca en el envase con aceite de oliva.
-------------	--

5. Logística:					
Nº de Filetes	Peso Neto / Ecurrido	Nº de envases	Capas Altura:	10	Forma caja: Cúbica 60x182x270h
			Base Palet:	16	
			Total cajas:	160	
6	70g/37g	12	Total unidades:	1920	Envase: Bandeja termo sellada con funda.
			Peso bruto total	220Kg	

6. Consumo Preferente:	- Consumir preferentemente antes de 6 meses y lote impresos en la etiqueta de cada envase y en el embalaje.
------------------------	---

7. Información Complementaria:	- Procedente de las ZONA FAO 27 - Pesca Extractiva. <u>-Durante la maduración (de más de 6 meses) la concentración de sal en la anchoa supera el 12% garantizando la ausencia de anisakis viables</u> - Conservar en Frío entre 0º y 4º C, una vez abierto mantener refrigerado y consumir antes de 5 días - ALERGENOS: Contiene pescado, materia principal - OGM: No se utilizan Organismos Genéticamente Modificados. - Uso previsto del producto: Consumo directo. - Código de Barras EAN-13: 8428498095629
--------------------------------	--