

REF. 9562

Fecha Revisión: 01/07/24

FICHA TECNICA DE PRODUCTO**rouremar****FILETE DE ANCHOA DEL
CANTÁBRICO "00" EN ACEITE
OLIVA****C E S M A R
P R E M I U M****1. Fórmula cualitativa**Anchoa del Cantábrico 53% (*Engraulis Encrasiculus*), 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
Enterobacteriaceas	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 / Escurrido	Nº de envases	Capas Altura: Base Palet: Total cajas: Total unidades: Peso bruto total	10 16 160 1920 220Kg	Forma caja: Cúbica 60x182x270h Envase: Bandeja termo sellada con funda.
6	70g/37g	12			

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.
- Durante la maduración (de más de 6 meses) la concentración de sal en la anchoa supera el 12% garantizando la ausencia de anisakis viables**
- 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