


REF. 8352 Fecha Revisión: 01/07/24	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
rouremar	FILETE DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO EN ACEITE OLIVA	

1. Fórmula cualitativa	Anchoa del Cantábrico 60% (Engraulis Encrasicolus), aceite de oliva y sal.
-------------------------------	---

2. Información nutricional	Valores nutricionales (por 100gr)		3. Tolerancias microbiológicas:	
	Valor energético (KJ/Kcal)	818/195		
	Grasas	8.5g		
	De las cuales saturadas	1.2g		
	Hidratos de Carbono	1.9g		
	De los cuales Azúcares	<0.5 g		
	Proteínas	27.7 g		
	Sal	>5g		
			Colonias aerobias	100.000 ufc/g
			Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
			Enterobacteriaceae	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:	10	Forma caja: Cúbica 60x182x270h
			Base Palet:	16	
			Total cajas:	160	Envase: Bandeja termo sellada con funda.
10/12	100g/60g	12	Total unidades:	1.920	
			Peso bruto total	260kg	

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: 8428498083527
---------------------------------------	---