

ANCHOA OL X 20 (43-23) CONSORCIO

RR-45

CÓDIGO: 0020308

1. PROCESO DE ELABORACIÓN

La elaboración de filetes de anchoa en aceite se trata de un proceso en el cual todas las fases se desarrollan de forma artesanal. En las plantas de fabricación de nuestros proveedores (aprobados mediante un riguroso proceso de homologación), el pescado fresco se sala y descabeza, a continuación se coloca en barriles con sal y salmuera para su maduración. Cuando la anchoa alcanza el punto de maduración adecuado se escalda para eliminar la piel. En la siguiente fase del proceso las anchoas se recortan a mano y se deshidratan parcialmente.

En la fase de fileteado se separan ambos lomos del pez y se envasa manualmente en bolsas aptas para el contacto con alimentos.

En la planta de elaboración de Consorcio Español Conservero S.A. la materia prima se recepciona en fábrica en forma de filetes envasados al vacío y/o en atmósfera modificada. En el proceso de elaboración se abren las bolsas, y los filetes se envasan. A continuación se procede a la adición de aceite como líquido de cobertura y cierre de los envases. Finalmente el producto se lava, etiqueta, embala y paletiza.

La conservación y transporte del producto terminado se realiza entre 5°C y 12°C

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES.

Ingredientes: Anchoas, aceite de oliva y sal

Alérgenos / OGMs: Contiene: Pescado
El producto no es ni procede de OGMs

Peso Neto: 43 g

Peso Escurrido: 23 g

Condiciones de Conservacion: Semiconserva. Manténgase entre 5°C y 12°C.

Fecha de consumo preferente: 16 meses

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Tipo de envase: Aluminio. Tapa fácil apertura. Barnizado interior de uso sanitario.

Dimensiones envase:
(largo x ancho x alto) 102 X 51 X 20 ± 2.0 mm

Parametros de Cierre: Estanco

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: De marrón rosado a marrón oscuro

OLOR: Suave. Característico de anchoa salazonada, no penetrante

SABOR: Agradable, a anchoas ligeramente saladas. Ausencia de sabores no típicos del producto y preparación

TEXTURA: Firme, consistente. No pastosa.

Elaborado y Aprobado por:

Nuria Sainz

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS.

Sal en fase acuosa $\geq 20\%$ ó Actividad del agua (a_w) ≤ 0.83

pH ≤ 6.5

Histamina $n=9, c=2, m=200\text{ppm}, M=400\text{ppm}$
valor medio de n muestras $< m$
máximo c muestras entre m y M
ningún valor $> M$

Metales pesados:
(por Kg de peso fresco)
Cadmio $< 0.25\text{ppm}$
Plomo $< 0.3\text{ppm}$
Mercurio $< 0.5\text{ppm}$

Dioxinas y PCBs :
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS): máximo
3.5 $\mu\text{g/g}$ de peso fresco
Suma de dioxinas y PCBs similares a las
dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS): máximo 6.5
 $\mu\text{g/g}$ de peso fresco
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138,
PCB153 y PCB180 (CIEM-6): máximo 75 ng/g
de peso fresco

MELAMINA : $< 2,5 \text{ PPM}$

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de colonias aerobias mesófilas: Máx. 100000 ufc/g.
Recuento de anaerobios: Máx. 10000 ufc/g.
"Enterobacteriaceae" totales: Máx. 100 ufc/g.
Staphylococcus aureus enterotoxigénico : Ausencia/g.
Clostridium sulfito-reductores : $< 10 \text{ ufc/g}$
Listeria monocytogenes: Máx. 100 ufc/g en 5 muestras

ANÁLISIS NUTRICIONAL por 100 g de producto escurrido

Valor energético	800 kJ/191 kcal	Hidratos de carbono	1,8 g
Grasas	8,4 g	de los cuales azúcares	0 g
de las cuales saturadas	1,8 g	Proteínas	27 g
		Sal	12,2 g

EMBALAJE Y PALETIZADO

Código EAN 13: 8410628459494

Código DUN 14: 18410628459491

Caja

Dimensiones
(largo x ancho x alto)
204 X 108 X 109 $\pm 10 \text{ mm}$

Unidades/Caja
20

Peso Bruto
1,3 $\pm 0,1 \text{ Kg.}$

Palet

Tipo*	Cajas/capa	Nº capas	Nº Cajas/palet	Altura máxima	Peso Bruto
EU	38	12	456	1,4 $\pm 0,1 \text{ m.}$	618 $\pm 15 \text{ Kg.}$

* EU: palet europeo 120x80 cm
AM: palet americano 120x100 cm