C/Eguilior,1
39740 Santoña (CANTABRIA)
TELF.:942 660 086
FAX: 942 660 098
E-mail: informacion@grupoconsorcio.es
WEB www.grupoconsorcio.es

CONSORCIO GRUPO

FICHA TÉCNICA

ANCHOA GI x 12 CAPRIMAR (100-52)

CE-100

CÓDIGO: **0020840**

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 5ºC y 12ºC

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES.

Ingredientes:	Anchoas (Engraulis ringens), aceite de girasol y sal
Alérgenos / OGMs:	Contiene: Pescado El producto no es ni procede de OGMs
Peso Neto:	100 g
Peso Escurrido:	52 g
Condiciones de Conservacion:	Semiconserva. Manténgase entre 5ºC y 12°C.
Fecha de consumo preferente:	16 meses

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Tipo de envase:	Vidrio con tapa roscada. Apto para contacto con alimentos.
Dimensiones envase: (largo x ancho x alto)	46 X 46 X 95 ± 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

Nota: GRUPO CONSORCIO no se hace cargo de la actualización de esta Ficha Técnica a sus clientes

C/Eguilior,1
39740 Santoña (CANTABRIA)
TELF.:942 660 086
FAX: 942 660 098
E-mail: informacion@grupoconsorcio.es
WEB www.grupoconsorcio.es

CONSORCIO GRUPO

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS.

Sal en fase acuosa >= 20% ó Actividad del agua (aw)<=0.83

pH	<= 6.5
Histamina	n= 9, c=2, m= 200ppm, M=400ppm valor medio de n muestras <m máximo c muestras entre m y M ningún valor >M
Metales pesados: **(por Kg de peso fresco)**	Cadmio < 0.25ppm Plomo < 0.3ppm Mercurio < 0.5 ppm
Dioxinas y PCBs :	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS): máximo 3.5 pg/g de peso fresco Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS): máximo 6.5 pg/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 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 ufc/g
Listería monocytogenes:	Máx. 100 ufc/g en 5 muestras

ANALISIS NUTRICIONAL por 100 g de producto escurrido

Valor energético	757 kJ/180 kcal	**Hidratos de carbono**	0,7 g
Grasas	8,1 g	**de los cuales azúcares**	0 g
de las cuales saturadas	1,4 g	**Proteínas**	26 g
		Sal	14,3 g

EMBALAJE Y PALETIZADO

Código EAN 13: 8414753700018

Código DUN 14: 28414753700012

Caja

Dimensiones (largo x ancho x alto)	Unidades/Caja	Peso Bruto
190 X 145 X 100 ± 10 mm	12	2,7 ± 0,1 Kg.

Palet

Tipo*	Cajas/capa	Nº capas	Nº Cajas/palet	Altura máxima	Peso Bruto
EU	32	11	352	1,2 ± 0,1 m.	975 ± 15 Kg.

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

Nota: GRUPO CONSORCIO no se hace cargo de la actualización de esta Ficha Técnica a sus clientes