

"FILETE DE ANCHOA INDIVIDUAL EN ACEITE DE OLIVA TIPO 5" Z-100

Definición del producto

Anchoas en salazón (*Engraulis encrasicolus*) descabezadas y evisceradas a mano, empacadas de forma manual, y maduradas en latas o barriles y fileteadas y empacadas a mano una vez que ha finalizado el proceso de maduración

Ingredientes

Anchoas 66%, aceite de oliva 12.5%, aceite de girasol 12.5%, sal 9%

Características organolépticas

Color: marrón a rosado-rojizo

Sabor: agradable; característico del producto salazonado y envuelto en aceite

Aroma: agradable; característico del producto salazonado y conservado en aceite

Características formato

Capacidad envase: 100ml

Peso neto nominal: 55g

Peso escurrido nominal: 40g

Tipo de envase: barqueta de material plástico barrera termosellada con film abrefácil estuchada

Características microbiológicas

Recuento de microorganismos totales a 37º (UFC/g)	10000
<i>Enterobacteriaceae</i> totales (UFC/g)	Ausencia total
<i>E. coli</i> (UFC/g)	Ausencia total
<i>Staph. aureus</i> (UFC/g)	Ausencia total
Clostridios sulfitorreductores spp (UFC/g)	Ausencia total
<i>Listeria spp</i> (UFC/25g)	Ausencia total

Características fisico-químicas

Histamina <30ppm

pH 5.7-6.1

Metales Pesados

Cumplen con los límites máximos establecidos en la legislación vigente

Plomo: 0.3mg/Kg

Cadmio: 0.3mg/Kg

Mercurio: 0.5mg/Kg

Estaño: 200mg/Kg

Información nutricional por 100g de producto

Energía	215.5Kcal
Grasas	11.5g
de las cuales saturadas	1.56g
Proteínas	28g
Hidratos de carbono	<2g
Azúcares	0g
Sal	11.43g

Condiciones de almacenamiento y conservación

En refrigeración (entre 5°C y 15°C). Una vez abierto se recomienda mantener el producto en refrigeración y cubierto de aceite y consumirlo en el plazo de una semana

Fecha de consumo preferente

12 meses desde la fecha de elaboración

Proceso de elaboración

Durante la campaña de anchoa:

-Descabezado, salado y colocación de la anchoa, una vez mezclada con sal, en contenedores para su maduración

-Prensado de la anchoa para maduración

Resto del año:

-Control del proceso de maduración

-Una vez finalizada la maduración, proceso de fileteado manual de la anchoa, adición de aceite y cierre

-Estuchado, encajonado y almacenamiento a Tª de refrigeración

Controles durante elaboración

Según sistema HACCP

Declaración de OGM

La anchoa que utilizamos para nuestra producción procede de capturas de pescado salvaje, sin OGM en su composición. Todo el resto de productos que utilizamos están certificados de ser libres de OGM por sus productores

Declaración de alérgenos

El principal ingrediente de este producto es la anchoa, que es un pescado, y un alérgeno por sí mismo. El resto de ingredientes utilizados en este producto están certificados de estar libres de alérgenos en su composición