"BOQUERONES MARINADOS ORTIZ"

Definición del producto

Anchoa (*Engraulis encrasicolus*) descabezada y eviscerada a mano, marinada en vinagre, empacada de forma manual, y envasada con mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra, ajo y perejil. Durante el proceso de elaboración la anchoa ha sido sometida a congelación durante un periodo superior a 24h a -20°C para garantizar la prevención de la anisakiasis.

Ingredientes

Anchoa 70%, aceite de girasol 14%, aceite de oliva virgen extra 14%, sal 1%, ajo 0,5% y perejil 0,5%.

Características organolépticas

Color: blanco con característico del pescado macerado

Sabor: agradable y fresco; característico del producto macerado en vinagre y envuelto en aceite de oliva y especias.

Aroma: agradable a vinagre y especias.

Características formato

Capacidad envase: 160 ml

Peso neto nominal: 110 g

Peso escurrido nominal: 80g

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

Características microbiológicas

Recuento de microorganismos aerobios totales a 37° (UFC/g)	100
<i>Enterobacteriaceae</i> totales (UFC/g)	10
<i>E.Coli</i> (UFC/g)	Ausencia total
<i>Staph. Aureus</i> (UFC/g)	Ausencia total
<i>Salmonella-Shigella</i> (UFC/g)	Ausencia/25g
<i>Listeria spp</i> (UFC/g)	Ausencia/25g

Características fisico-químicas:

Histamina	<10 ppm
pH	<5
Contenido en NaCl	2-3%

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	159Kcal
Grasas	7.2g
de las cuales saturadas	1.7g
Proteínas	21.6g
Hidratos de carbono	2g
Azúcares	0g
Sal	2.7g

Condiciones de almacenamiento y conservación:

A temperaturas de refrigeración (entre 0°C y 4°C). Una vez abierto se recomienda su consumo en el plazo de una semana.

Caducidad:

3 meses desde la fecha de elaboración.

Proceso de elaboración:

-Descabezado y eviscerado del boquerón e inmersión en mezcla de vinagre para su maduración.

-Ecurrido de la anchoa para eliminación de exceso de líquido de maduración.

-Fileteado del boquerón de forma manual, empacado en barqueta de forma manual, adición de aceite y especias y cierre.

-Etiquetado, encajonado y almacenamiento

Controles durante elaboración:

Según sistema HACCP.

Declaración de ausencia de OGM

El boquerón utilizado en nuestra producción es un pescado procedente de captura salvaje, por lo que no tiene OGM en su ser. El resto de productos utilizados en su procesado están libres de OGM y certificados por sus proveedores.

Contenido en alérgenos

El principal ingrediente de este producto es la anchoa, que se trata de un pescado, por lo que es un alérgeno en sí mismo.