
	<b>FICHA TÉCNICA CLIENTE</b>	FTC_OLOL_01 Versión: 2
	<b>ANCHOA EN ACEITE 100/55g</b>	Fecha: 06/02/2017 Página 1 de 3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
	<b>Código/s</b>	011059B, 011059C
	<b>Referencia</b>	Filetes de anchoa en aceite de oliva 100/55g
	<b>Marca</b>	Anxoves de l'Escala M. Sureda
	<b>Cliente</b>	

PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
<b>Forma de presentación</b>	Filetes de anchoa enteros sin espina central con aceite de oliva como líquido de cobertura
<b>Forma de elaboración</b>	Elaboración manual por personal experimentado
<b>Uso alimentario</b>	Producto listo para el consumo
<b>Instrucciones de preparación para el consumo</b>	No aplica
<b>Ingredientes</b>	Filete de anchoa ( <i>Engraulis encrasicolus</i> ) (55%), aceite de oliva (45%) y sal.
<b>Fecha de consumo preferente</b>	6 meses (indicación de día, mes y año)
<b>Sistema codificación lote</b>	Indicación de partida conforme a trazabilidad de producto: XX-YY Siendo: XX lote de pescado YY el lote del líquido de cobertura  Ejemplo: 42-25 siendo 42 el lote del pescado y 25 el lote del aceite de oliva.
<b>Temperatura almacenamiento</b>	Entre 5°C y 12°C. SEMICONSERVA
<b>Indicaciones de conservación</b>	Mantener a Tª de almacenamiento y evitar la exposición al sol
<p>El producto no está sujeto a los requisitos de los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 ya que no se ha producido a partir de organismos modificados genéticamente (OMG) ni contienen ingredientes producidos a partir de estos organismos.</p> <p>Producto libre de Anisakis: el pescado ha estado sometido a un proceso de salazón con una concentración mínima en el músculo del 10% en NaCl durante un mínimo de 90 días.</p>	

INFORMACIÓN OBLIGATORIA en base al Reglamento (CE) 1379/2013 de 11 de diciembre de 2013	
<b>Método de producción</b>	Captura
<b>Zona de captura</b>	FAO 27 o FAO 37
<b>Arte de pesca</b>	Redes de cerco y redes de izadas

**FICHA TÉCNICA CLIENTE****ANCHOA EN ACEITE 100/55g**FTC\_OLOL\_01  
Versión: 2  
Fecha: 06/02/2017  
Página 2 de 3**ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS****LÍMITES MÁXIMOS PERMITIDOS CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo	Límites según normativa legal vigente: Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006 modificado por el Reglamento 629/2008 de 2 de julio de 2008.
Cadmio	
Mercurio	

**ESPECIFICACIONES MICRO-BIOLÓGICAS**

Aerobios mesófilos	1X10 <sup>5</sup> ufc/g <sup>1</sup>
Enterobacteriaceae	1X10 <sup>2</sup> ufc/g <sup>1</sup>
Salmonella spp	Ausencia/25 g <sup>1</sup>
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g <sup>2</sup>
Histaminas	Límites según normativa legal vigente: Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005 modificado por el Reglamento (CE) 1441/2007 de 5 de Diciembre 2007.

<sup>1</sup> Límites internos en base a la orden derogada de 2 de agosto de 1991 por la que se aprueban las normas microbiológicas para los productos de la pesca y de la acuicultura.

<sup>2</sup> Límites según normativa legal vigente: Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005 modificado por el Reglamento (CE) 1441/2007 de 5 de Diciembre de 2007.

**DATOS LOGÍSTICOS****UNIDAD DE PRODUCTO**

Tipo de envase	Tarro de vidrio y tapa de uso alimentario		
Dimensiones	Profundidad	Ancho (frente predefinido articulo)	Alto
	-	Ø4,5 cm	9,5 cm
Peso neto	100 g		
Peso escurrido	55 g		
GTIN-13	8411909011059		

**EMBALAJE**

Tipo de envase	Cartonaje ondulado de tipo alimentario	
Código producto	011059B	011059C
Dimensiones (profundidad x ancho x alto)	27,5 x 18,5 x 10,5 cm	22,6 x 13,6 x 10,5 cm
Nº envases/caja	24	15
GTIN-14	88411909011055	18411909011070
Temperatura de transporte	Entre 5°C y 12°C	

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G (Valores variables según época de captura)**

Valor energético	932 kJ / 223 kcal
------------------	-------------------



## FICHA TÉCNICA CLIENTE

**ANCHOA EN ACEITE 100/55g**

FTC\_OLOL\_01  
 Versión: 2  
 Fecha: 06/02/2017  
 Página 3 de 3

<b>Grasas</b>	18 g
<b>de las cuales ácidos grasos sat.</b>	3,4 g
<b>Hidratos de carbono</b>	0,5 g
<b>de los cuales azúcares</b>	0,5 g
<b>Proteínas</b>	22 g
<b>Sal</b>	11,5 g

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Ingredientes y otras sustancias que pueden causar intolerancias y/o alergias alimentarias	Presencia como ingrediente		Presencia involuntaria <sup>1</sup>		Procedencia <sup>2</sup>
	SI	NO	SI	NO	
01 <b>Cereales que contengan gluten</b> , a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.		X		X	
02 <b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>		X		X	
03 <b>Huevos y productos a base de huevos</b>		X		X	
04 <b>Pescado y productos a base de pescado</b>	X			X	Anchoa
05 <b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>		X		X	
06 <b>Soja y productos a base de soja</b>		X		X	
07 <b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)		X		X	
08 <b>Frutos de cáscara</b> , es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados		X		X	
09 <b>Apio y productos derivados</b>		X		X	
10 <b>Mostaza y productos derivados</b>		X		X	
11 <b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</b>		X		X	
12 <b>Dióxido de azufre y sulfitos</b> en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total		X		X	
13 <b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>		X		X	
14 <b>Moluscos y productos a base de moluscos</b>		X		X	

<sup>1</sup> Existencia de peligro o no de contaminación cruzada en las instalaciones. Sí indica que no es posible evitar su presencia en el producto.

<sup>2</sup> Procedencia: especificación del origen del ingrediente y/o de las trazas causantes de intolerancias y alergias.