

	<b>FICHA TÉCNICA CLIENTE</b>	FTC_OLOL_02 Versión: 2
	<b>ANCHOA EN ACEITE 50/30g</b>	Fecha: 21/03/2017 Página 1 de 3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
	Código/s	800004
	Referencia	Filetes de anchoa en aceite de oliva 50/30g
	Marca	Anxoves de l'Escala M. Sureda
	Cliente	

PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
Forma de presentación	Filetes de anchoa enteros sin espina central con aceite de oliva como líquido de cobertura
Forma de elaboración	Elaboración manual por personal experimentado
Uso alimentario	Producto listo para el consumo
Instrucciones de preparación para el consumo	No aplica
Ingredientes	Filete de anchoa ( <i>Engraulis encrasicolus</i> ) (60%), aceite de oliva (40%) y sal.
Fecha de consumo preferente	12 meses (indicación de mes y año)
Sistema codificación lote	Día juliano del año que se ha producido
Temperatura almacenamiento	Entre 5°C y 12°C. SEMICONSERVA
Indicaciones de conservación	Mantener a T <sup>a</sup> 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	
Método de producción	Captura
Zona de captura	FAO 27 o FAO 37
Arte de pesca	Redes de cerco y redes de izadas

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	
LÍMITES MÁXIMOS PERMITIDOS CONTAMINANTES QUÍMICOS	
Plomo	Límites según normativa legal vigente: Reglamento 1881/2006, de 19 de

	<b>FICHA TÉCNICA CLIENTE</b>	FTC_OLOL_02 Versión: 2
	<b>ANCHOA EN ACEITE 50/30g</b>	Fecha: 21/03/2017 Página 2 de 3

Cadmio	diciembre de 2006 modificado por el Reglamento 629/2008 de 2 de julio de 2008.
Mercurio	
Estaño	

### ESPECIFICACIONES MICRO-BIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	1X10 <sup>5</sup> ufc/g <sup>1</sup>
<i>Enterobacteriaceae</i>	1X10 <sup>2</sup> ufc/g <sup>1</sup>
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia/25 g <sup>1</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i>	<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	Lata de aluminio con abre-fácil presentada en estuche de cartoncillo		
Dimensiones	Profundidad	Ancho (frente predefinido articulo)	Alto
	1,9 cm	10,3 cm	5 cm
Peso neto	50 g		
Peso escurrido	30 g		
GTIN-13	8411909800004		

#### EMBALAJE

Tipo de envase	Cartonaje ondulado de tipo alimentario
Dimensiones (profundidad x ancho x alto)	26,8 x 10,8 x 10,8 cm
Nº envases/caja	25
GTIN-14	18411909800001
Temperatura de transporte	Entre 5°C y 12°C

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

Valor energético	932kJ / 223 kcal
Grasas	18 g



## FICHA TÉCNICA CLIENTE

**ANCHOA EN ACEITE 50/30g**

FTC\_OLOL\_02  
 Versión: 2  
 Fecha: 21/03/2017  
 Página 3 de 3

de las cuales ácidos grasos saturados	3.4 g
Hidratos de carbono	0.5 g
de los cuales azúcares	0.5 g
Proteínas	22 g
Sal	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 Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.		X		X	
02 Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X	
03 Huevos y productos a base de huevos		X		X	
04 Pescado y productos a base de pescado	X			X	Anchoa
05 Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X	
06 Soja y productos a base de soja		X		X	
07 Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		X	
08 Frutos de cáscara, 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 Apio y productos derivados		X		X	
10 Mostaza y productos derivados		X		X	
11 Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X	
12 Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total		X		X	
13 Altramuces y productos a base de altramuces		X		X	
14 Moluscos y productos a base de moluscos		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.