**REF 120 - FILETE DE ANCHOA EN ACEITE VEGETAL**

**Datos del Fabricante.**

Nombre de la Empresa y Razón Social: **Anxoves el Xillu S.L**

Domicilio Social, Teléfono de Contacto, Fax y E-mail:

**c/ Closa del Llop 18 17130 l’Escala (Girona)**

Tel: **972770820** Fax: **972770820 www.anxoveselxillu.com**

E-mail: anxoveselxillu@anxoveselxillu.com

Dpto. calidad: [marc@anxoveselxillu.com](mailto:marc@anxoveselxillu.com)

Número de RSI: **12.2422/GE**  CIF: **B-17098252**

**Datos del producto y composición.**

1. Denominación del producto: **Filetes de Anchoa en Aceite vegetal**

2. Tipología comercial: **Semiconserva de pescado**

3. Marca Comercial: Xillu

4. Lista de ingredientes: Anchoas (*Engraulis encrasicholus* FAO 27 Sub-zona: Golfo de Vizkaya Sud.*)*, Aceite vegetal y Sal.

5. Lista sustancias alergénicas: Pescado.

6. OMGs: no contiene.

7. Parásitos en general: Ausencia. *Anisakis simplex*: Ausencia.

8. Tratamiento de conservación y condiciones de almacenamiento: Producto salado sumergido en aceite como líquido de cobertura que se debe conservar en frío entre 5º C – 12º C.

**Características organolépticas del producto.**

|  |  |
| --- | --- |
| **OLOR** | Característico a anchoa. Ausencia de olores desagradables. |
| **COLOR** | Rojizo a pardo-rojizo, distribución uniforme, sin manchas atípicas. |
| **SABOR** | Característico a anchoa. Ausencia de sabores rancios, extraños o excesivamente salados. |
| **TEXTURA** | Consistencia firme algo elástica, que no presenta síntomas de autolisis. |
| **PRESENCIA** | Filetes totalmente recubiertos de aceite, tamaño regular, bien recortados y con disposición regular. |
| **LIMPIEZA** | Sin restos de vísceras, colas, escamas ni espina ventral. Espinas recortadas adecuadamente. Ausencia de materias extrañas. |
| **ACEITE** | Color claro y transparente. Exudado acuoso inferior al 5% de la capacidad nominal del envase. |

**Características Fisicoquímicas.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Humedad** | Entre 48% - 55.5% |
| **Cloruros** | Entre 11% - 16.5% |
| **pH** | Entre 5,5 – 6 |
| **Histamina** | Recomendable menor de 50 ppm.  Si se toman 9 muestras por lote se permite que 2 de ellas tengan entre 200 y 400 ppm  El valor medio de las 9 muestras será inferior a 200 ppm  El valor máximo por muestra será de 400 ppm por muestra |
| **Cadmio (Cd)** | 1’125 ppm |
| **Mercurio (Hg)** | 0’50 ppm |
| **Plomo (Pb)** | 0’30 ppm |

**Contenidos Nutricionales:**

|  |  |
| --- | --- |
| INFORMACION NUTRICIONAL  Valores medios por 100g de producto | |
| **Valor energético** | *800 KJ /191 Kcal* |
| **Grasas:**  De las cuales,  **saturadas:** | 14.57 g  3.05 g |
| **Hidratos de carbono:**  De los cuales,  **azúcares:** | 0.60 g  < 0.05 g |
| **Proteínas** | 22.21 g |
| **Sal:** | 10.00 g |

**INFORMACIÓN ALERGÒGENA**

**INGREDIENTES DERIVADOS DE PRODUCTOS GENERICAMENTE MODIFICADOS** NO CONTIENTE

**CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (TRIGO,**

**CENTENO, CEBADA, AVENA O ESPELTA, KAMUT**

**O SUS VARIEDADES HÍBRIDAS) Y PRODUCTOS**

**DERIBADOS. NO CONTIENE**

**CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE**

**CACAHUETES NO CONTIENE**

**FRUTOS CON CÁSCARA: ALMENDRAS, AVELLANAS,**

**NUECES, ANACARDOS, PACANAS, PISTACHOS Y**

**PRODUCTOS DERIVADOS (LÍSTELOS) NO CONTIENE**

**LACTEOS Y PRODUCTOS A BASE DE LACTEOS NO CONTIENE**

**CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS NO CONTIENE**

**PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO CONTIENE**

**HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVOS NO CONTIENE**

**SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA NO**

**CONTIENE**

**ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN**

**CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 MG/KG O**

**10MG/1 EXPRESADO COMO SO2 NO CONTIENE**