

**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 06/02/19
Edición: 4**18858-BOQUERÓN G IQF LIMPIO H/G 10x1KG**

PROVEEDOR: Delfín Ultracongelados, S.A.	
PRODUCTO: Boquerón Crudo Limpio Sin Cabeza Ultracongelado IQF 10x1 kg	
Denominación comercial: Boquerón	Nombre científico: <i>Engraulis encrasicolus</i>
Arte de pesca: Redes de cerco y redes izadas	Capturado en Mar Mediterráneo Este. Mar Egeo
FABRICACIÓN	Los boquerones se capturan en alta mar mediante redes de cerco y redes izadas. Una vez en tierra, se seleccionan y clasifican y las piezas correctas se limpian, se eliminan las cabezas y se ultracongelan. Una vez en nuestras instalaciones, se envasan en bolsas de 1 kg de peso neto y se introducen en caja de cartón formato 10 x 1Kg de peso neto. De esta manera, el producto final se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.
ENVASE PRIMARIO: Envases de 1 Kg de peso neto.	ENVASE SECUNDARIO: Caja de cartón formato 10x 1 Kg de peso neto
EAN 13: 8410547945603	EAN 14: 18410547945600
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	Máximo 24 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)
LOTE	Combinación de dígitos (Orden de trabajo)
FECHA DE CONGELACIÓN	DD/MM/AAAA
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Mantener a temperatura inferior a -18°C. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.
MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO	Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, debe ser cocinado completamente antes de su consumo.
POBLACIÓN DE DESTINO	Este producto está destinado a toda la población en general, excepto a las personas alérgicas a las sustancias incluidas en la declaración de alérgenos y a la población vegetariana.

INGREDIENTES	Boquerón.
ALÉRGENOS	Contiene pescado . Puede contener trazas de crustáceos, moluscos y sulfitos .
OGM's	No contiene

**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 06/02/19
Edición: 4**18858-BOQUERÓN G IQF LIMPIO H/G 10x1KG****PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS**

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso neto (g)	1000	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Peso escurrido (g)	800	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Talla (piezas/kg)	80/100	80/100	Visual/Pesada

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	$<1 \times 10^6$	$<1 \times 10^6$	Cultivo en placa
Enterobacterias totales / g	$<1 \times 10^3$	$<1 \times 10^3$	Cultivo en placa
<i>Escherichia coli</i> / g	$<1 \times 10^2$	$<1 \times 10^2$	Cultivo en placa
<i>Salmonella spp</i> / 25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	$<1 \times 10^2$	$<1 \times 10^2$	Cultivo en placa

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valoración
Color	Plateado, natural del boquerón
Olor	Intenso aroma a mar
Sabor	Intenso sabor a pescado, una vez cocinado
Textura	Firme, característico del producto, una vez cocinado



**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 06/02/19
Edición: 4

18858-BOQUERÓN G IQF LIMPIO H/G 10x1KG

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

<i>REAL DECRETO</i>	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	488/2014 que modifica al Reglamento (CE) nº1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios.
REGLAMENTO	1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
REGLAMENTO	1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.