

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO:</b>	Fecha emisión: 14/12/2021
	<b>Filete anchoa aceite oliva virgen "PREMIUM HOSTELERIA"</b>	Edición nº: 3
		Página 1 de 1

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	REFERENCIA	037408		
	DENOMINACIÓN	Filete anchoa aceite oliva virgen "PREMIUM HOSTELERIA"		
	CÓDIGO EAN	8421357001007		
COMPOSICIÓN	INGREDIENTES	Anchoa (pescado), aceite de oliva virgen y sal.		
	PESCADO	Anchoa en salazón (Engraulis encrasicolus)		
	ALÉRGENOS	Pescado (anchoa)		
	ADITIVOS	Ausencia		
	OGM	Ausencia		
	INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valor medio por 100g de peso escurrido)	Valor energético (kJ/kcal)	863/206	
		Grasas (g)	10,0	
		de las cuales, saturadas (g)	2,0	
		Hidratos de carbono (g)	0	
de los cuales, azúcares (g)		0		
Proteínas (g)		29		
Sal (g)	9,0			
FORMATO Y PRESENTACIÓN	PROCESO	Semiconserva		
	FORMATO	B-500 plástico		
	PRESENTACIÓN	Serigrafiada. Termosellado.		
	PESO NETO (g)	480		
	PESO ESCURRIDO (g)	250		
	UNIDADES/CAJA	8		
	DUN-14	18421357001004		
	CAJAS/PALÉ	100		
	CAMADAS/PALÉ	10		
ALTURA PALÉ (m)	1,4			
				
VIDA ÚTIL	Consumo preferente de 6 meses.			
INSTRUCCIONES ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN	<p>Producto en semiconserva. Conservar entre 5-10 °C.</p> <p>Transporte a temperatura de refrigeración; en palé europeo y flejado.</p> <p>Una vez abierto, si no se consume en su totalidad, mantener en refrigeración cubierto de aceite y consumir antes de 4 días.</p>			
DESTINO FINAL PREVISTO	Producto apto para el consumo humano. Consumo directo. También puede ser incluido en la composición de otros platos, sin elaboración previa. Venta y distribución a mayoristas y minoristas.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Humedad (%)	< 55		
	Cloruros (%)	10-15		
	Histamina (ppm)	≤200		
	Cadmio (ppm)	≤1,12		
	Mercurio (ppm)	≤0,50		
	Plomo (ppm)	≤0,30		
	Estaño (ppm)	NA		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento aerobios mesófilos (u.f.c./g)	≤100000		
	Recuento anaerobios mesófilos (u.f.c./g)	≤10000		
	Enterobacterias (u.f.c./g)	≤10 <sup>2</sup>		
	<i>S. aureus</i> (u.f.c./g)	≤10 <sup>2</sup>		
	<i>Listeria monocytogenes</i> (u.f.c./g)	≤10 <sup>2</sup>		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Color rosa uniforme.</p> <p>Olor y sabor característicos.</p> <p>Textura elástica y flexible.</p> <p>Filetes exentos de piel y espinas.</p>			

Elaborado por:

Departamento de Calidad

Firma responsable: