	FICHA TÉCNICA CLIENTE	FTC_OLIG_14 Versión: 3 Fecha: 15/05/2023 Página 1 de 4
	ANCHOA EN ACEITE 350/275g	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
	Código/s	031101A
	Referencia	Tarrina 50 filetes anchoa en aceite de girasol 350/275g
	Marca	M. Sureda
	Cliente	

PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
Forma de presentación	Filetes de anchoa enteros sin espina central con aceite de girasol 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** (*Engraulis encrasicolus*) (79%), aceite de girasol (21%) y sal.
Fecha de consumo preferente	6 meses (indicación de día, mes y año)
Sistema codificación lote	DDMMAA: Indicación de día, mes y año de fabricación conforme a trazabilidad de producto
Temperatura almacenamiento	Entre 5ºC y 12ºC. SEMICONSERVA
Indicaciones de conservación	Mantener a Tª de almacenamiento y evitar la exposición al sol
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.	
Producto libre de Anisakis: el pescado ha estado sometido a un proceso de salazón siguiendo la normativa legal vigente que garantice su inactivación.	

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 FISICO-QUÍMICAS	
LÍMITES MÁXIMOS PERMITIDOS CONTAMINANTES QUÍMICOS	
Actividad de Agua	< 0.92
Plomo	Conforme al Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores.
Cadmio	
Mercurio	

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.

ESPECIFICACIONES MICRO-BIOLÓGICAS	
Aerobios mesófilos	$1X10^5$ ufc/g [1]
Enterobacteriaceae	$1X10^2$ ufc/g [1]
Salmonella spp	No detectado/25 g [1]
Rto. Anaerobios	$1 x10^4$ ufc/g [1]
S.aureus	$1 x10^2$ ufc/g [1]
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g [2]

[1] 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.

[2] 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	Tarrina de plástico y tapa de uso alimentario		
Dimensiones	Profundidad	Ancho (frente predefinido articulo)	Alto
	-	Ø19,3 cm	4 cm
Peso neto	350 g		
Peso escurrido	275 g		
GTIN-13	8411909031101		
EMBALAJE			
Tipo de envase	Cartonaje ondulado de tipo alimentario		
Dimensiones (profundidad x ancho x alto)	39,5 x 21 x 16 cm		
Nº envases/caja	8		
GTIN-14	18411909031108		
Temperatura de transporte	Entre 5ºC y 12ºC		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G (Valores variables según época de captura)	
Valor energético	932 kJ / 223 kcal
Grasas	18 g
de las cuales ácidos grasos sat.	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 [1]**		**Procedencia [2]**
		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	**Cacahuetes y productos a base de cacahuetes**		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 (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) 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 2 total		X		X	
13	**Altramuces y productos a base de altramuces**		X		X	
14	**Moluscos y productos a base de moluscos**		X		X	

[1] existencia de peligro o no de contaminación cruzada en las instalaciones. Sí indica que no es posible evitar su presencia en el producto.

[2] procedencia: especificación del origen del ingrediente y/o de las trazas causantes de intolerancias y alergias.