



FICHA TÉCNICA **ANCHOA EN SALAZÓN**

Anchoa Capturada en el Mar Cantábrico

RGSA- Nº CE
ES- 12.00468/ S-CE

Nº FT. GENERICA
Engraulis Encrasicolus

F.T Nº 8

Fecha
06/12/2022

REV.5

Pag. 1 de 3

DATOS DEL PROVEEDOR

Denominación Social

Lotamar S.L

Dirección

Parque Empresarial Alto Asón
39800 Ramales de la Victoria, CANTABRIA- ESPAÑA

Registro Sanitario

RGSA- Nº CE ES- 12.00468/ S-CE

Teléfono/ Fax

942 64 65 28 / 942 64 62 30

Persona de Contacto

David

Email

lotamar@conservaslotamar.com
calidad@conservaslotamar.com

C.I.F

B-39020284

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del producto

Anchoas en salazón

Descripción del producto

Anchoas (Engraulis Encrasicolus) Zona FAO 27

Arte de Pesca

Redes de cerco y Redes de Izada

Marca

Serie Limitada

Vida Útil

Producto Salado- Según temperatura de almacenamiento
Caducidad (3 años desde la fecha de cierre de lata)

Descripción de Lotes

Día, mes y año (recepción del pescado)

Temperatura de almacenamiento

Mantengase en sitio fresco. "Entre 5 y 12 grados"

Distribución

para todo el mundo, mediante transporte en palets,
contenedores...

Intención de Consumo

Consumo, con previa transformación. Público en general,
no existen especiales consideraciones.
Producto con un nivel significativo de sodio.

Ingredientes

Anchoas (pescado) (Engraulis encrasicolus), sal y salmuera

información OGM

Producto no modificado genéticamente. Sin aditivos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Carne: Consistencia firme

Aroma y Sabor: Características propias del producto

Color: Pardo- rojizo

Cabeza y vísceras: Ausencia

Ausencia de parásitos en el producto acabado.

INFORME AESAN PRODUCTO QUE IMPIDE LA SUPERVIVENCIA DE ANISAKIS POR EL PROCESO DE SALADO



FICHA TÉCNICA

ANCHOA EN SALAZÓN

Anchoa Capturada en el Mar Cantábrico

RGSA- Nº CE

ES- 12.00468/ S-CE

Nº FT. GENERICA

Engraulis Encrasicolus

F.T Nº 8

Fecha

06/12/2022

REV.5

Pag. 2 de 3

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Cloruros en fase acuosa (%): >10

PH: < 6.5

Histamina (ppm): < 200

Cadmio (ppm): < 1.125

Mercurio (ppm): < 0.3

Plomo (ppm): < 0.3

Dioxinas (pg/g): < 3.5

Dioxinas y PCB (pg/g) < 6.5

PCB 28- PCB 52- PCB 101 - PCB 138 - PCB 153 - PCB 180 : < 75

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rto. Aerobios Mesófilos (Col/g): < 1×10^5

Rto. Enterobacteriaceas (Col/g) : < 1×10^2

Rto. Anaerobios (Col/g): < 1×10^4

Rto. Staphylococcus aureus (Col/g): < 1×10^2

Rto. Listeria monocytogenes (Col/g): < 1×10^2

Salmonella (ufc/25g): Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g
de peso escurrido

Valor energético 148 Kcal / 624 Kj
Grasas..... 4,0 g
De las cuales Saturadas..... 1,0 g
Hidratos de Carbono 0,0 g
De los cuales azucares 0,0 g
Proteínas 28,0 g
Sal15,0 g

FORMATOS

FORMATO	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	CÓDIGO
Latón Salazón 2,5 kgs Serie Limitada, costera Primavera	2,5	1,8	SC9
Latón Salazón 5kgs Serie Limitada, costera Primavera	4,6	3,6	SC10
Latón Salazón 10kgs Serie Limitada, Costera Primavera	10	8	SC11



FICHA TÉCNICA



FICHA TÉCNICA
ANCHOA EN SALAZÓN
Anchoa Capturada en el Mar Cantábrico

RGSA- Nº CE
ES- 12.00468/ S-CE

Nº FT. GENERICA
Engraulis Encrasicolus

F.T Nº 8

Fecha
06/12/2022

REV.5

Pag. 3 de 3

CARÁCTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

Las etiquetas contienen los siguientes datos:

Nombre del producto
Datos de la empresa (Nombre, Reg sanitario y dirección)
Ingredientes
Pesos (Escurredo y Neto)
Recomendación de conservación y Lote productivo
Fecha de consumo preferente
Código de barras EAN13

PROCESO DE ELABORACIÓN

Recepción de materia prima
Presalado
Clasificación y Envasado - Almacenamiento de materia prima en latas de 5 y 10 Kg a 18 °C (hasta su maduración)
Cerrado y etiquetado
Almacenamiento en cámara de producto terminado entre 5 y 12 °C.

FICHA DE CALIDAD



Los controles de calidad sobre nuestros productos, se realizan en laboratorio externo autorizado y homologado.
Durante el proceso de producción se establecen controles sistematicos según el sistema APPCC.
Respecto a las instalaciones dentro del Programa de Autocontrol se lleva a cabo análisis de las superficies de manera sistematica.
Existe un programa de formación de Higiene Alimentaria Impartido por una empresa externa que incluye las Buenas Prácticas de Manipulación.
Establecido todo este control de Calidad logramos Certificarnos con la norma **IFS FOOD DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA**