

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA :18/05/2023

1. REFERENCIA 47070

2. DENOMINACIÓN

FTE ANCHOA BANDEJA "CANTÁBRICO"

### 3. MATERIA PRIMA

Anchoa o boquerón.

\* NOMBRE CIENTIFICO :*Engraulis encrasicolus*

\* PROCEDENCIA : Océano Atlántico Nordeste (FAO 27 Subzona VIIIc)

### 4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Filetes de boquerón anchoado en aceite.

Coloración marrón típica del proceso de anchoado.

Textura firme.

Sabor típico del producto anchoado.

Ausencia de olores desagradables en el producto.

PIEZAS/ENVASE: 35 - 40 filetes

LONGITUD FILETE: 8 - 15 cm aprox.

Ingredientes: Filetes de boquerón, aceite y pimienta en grano.

5. GLASEO 0%

### 6. NORMA MICROBIOLÓGICA

NORMA MICROBIOLÓGICA:

\* Recuento total aerobios mesófilos:  $10^6$  ufc/g

\* Enterobacterias/coliformes:  $10^4$  ufc/g

\* *Escherichia coli*: 10 ufc/g

\* *Staphylococcus aureus*:  $10^2$  ufc/g

\* *Salmonella*: Ausencia/25 g

\* *Listeria monocytogenes*: 100 ufc/g

Se podrían aceptar niveles superiores en los parámetros microbiológicos, siempre y cuando, se analice un número de muestras que siga la pauta de muestreo y resultados de la "Guía de criterios microbiológicos para productos de la pesca y acuicultura" - Conxemar - 1ª edición Octubre de 2012.

METALES PESADOS:

\*Metales pesados: 0,30 ppm Pb, 0,25 ppm Cd, 0,30 ppm Hg.

SUSTANCIAS PERFLUOROALQUILADAS (PFAS) - Contenido máximo ( $\mu\text{g}/\text{kg}$  peso fresco):

\* PFOS: 35  $\mu\text{g}/\text{kg}$

\* PFOA: 8,0  $\mu\text{g}/\text{kg}$

\* PFNA: 8,0  $\mu\text{g}/\text{kg}$

\* PFHxS: 1,5 µg/kg

\* Suma de sustancias perfluoroalquiladas (PFOS/PFOA/PFNA/PFHxS): 45 µg/kg

HISTAMINA:

\*Histamina de la familia Engraulidae: 100 mg/Kg

DIOXINAS Y PCBs:

\* Suma de dioxinas (EQT/PCDD/F-OMS): 3,5 pg/g peso fresco

\* Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS): 6,5 pg/g peso fresco

\* Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB 180 (CIEM-6): 75 ng/g peso fresco

MELAMINA Y SUS ANÁLOGOS ESTRUCTURALES:

\*Melamina: 2,5 mg/kg

\*Analíticas según plan de muestreo interno.

## 7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO TARRINA= PESO NETO TARRINA= VARIABLE

Embalaje primario:

Tarrinas de plástico transparentes, apto para uso alimentario, (170 x 30 mm), circulares, cerradas con cierre de seguridad.

Cada tarrina contiene entre 35 y 40 filetes.

PESO NETO ESCURRIDO MÁSTER= PESO NETO MÁSTER= VARIABLE

Embalaje secundario:

Caja máster blanco de cartón ondulado, de plegado holandés (200 x 390 x 120 mm), anónima.

Cada caja contiene 6 tarrinas.

Venta por unidades (=tarrina) con intervalo de nº de piezas fijo.

El formato, dimensiones y presentación final pueden variar en función del proveedor.

## 8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Producto tradicional anchoado.

Capturado en aguas de Mar Cantábrico.

Los ingredientes pueden variar en función del proveedor. Siempre prevalecerán los que aparezcan en el etiquetado del proveedor.

## 9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 4.

Temperatura de almacenamiento y transporte: 5°C-10°C.

Vida útil: 90 días.

Captuado con redes de cerco y redes izadas.

Es un alérgeno (pescado).

No es ni contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: listas para su consumo directo.



Apto para toda la población excepto los alérgicos a los pescados.