
	FICHA TÉCNICA CLIENTE	FTC_SAL_01 Versión: 3
	ANCHOA EN SAL 3500/2000 g	Fecha: 28/02/2020 Página 1 de 4

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

	Código/s	000022
	Referencia	Anchoa en sal 3500/2000 g
	Marca	Anxoves de l'Escala M. Sureda
	Cliente	

PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO


Forma de presentación	Anchoa sin cabeza en salazón con salmuera y sal gruesa como cobertura
Forma de elaboración	Elaboración manual por personal experimentado
Uso alimentario	Consumo sin previo cocinado, una vez lavado y eliminado piel y espina central
Instrucciones de preparación para el consumo	Sacar las anchoas del cubo con las manos secas. Se pasan por agua del grifo para quitarles la sal, al tiempo que se las abre por el lomo para extraer la espina central. Cuando están limpias de sal y espinas, se dejan escurrir. Luego se ponen en un recipiente cubiertas de aceite de oliva. Las anchoas que queden en el cubo deben de estar cubiertas por la salmuera de cobertura (líquido) y conservarse en refrigeración.
Ingredientes	Anchoa (<i>Engraulis encrasicolus</i>) (57%) y sal marina (26%) y salmuera (agua y sal).
Fecha de consumo preferente	12 meses (indicación de día, mes y año)
Sistema codificación lote	Indicación de la partida de pescado conforme a trazabilidad de producto: Ejemplo: 24 siendo el lote de la partida de pescado.
Temperatura almacenamiento	Entre 5°C y 12°C. 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 con una concentración mínima en el músculo del 10% en NaCl durante un mínimo de 90 días.

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

	FICHA TÉCNICA CLIENTE	FTC_SAL_01 Versión: 3 Fecha: 28/02/2020 Página 2 de 4
	ANCHOA EN SAL 3500/2000 g	

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	Cubo de plástico y tapa de uso alimentario		
Dimensiones	Profundidad	Ancho (frente predefinido articulo)	Alto
	-	Ø20 cm	14,2 cm
Peso neto	3500 g		
Peso escurrido	2000 g		
GTIN-13	8411909000022		

EMBALAJE

Tipo de envase	Cartonaje ondulado de tipo alimentario
Dimensiones (profundidad x ancho x alto)	42,5 x 20,5 x 15,5 cm
Nº envases/caja	2
GTIN-14	28411909000026
Temperatura de transporte	Entre 5°C y 12°C


	FICHA TÉCNICA CLIENTE	FTC_SAL_01 Versión: 3 Fecha: 28/02/2020 Página 3 de 4
	ANCHOA EN SAL 3500/2000 g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G (Valores variables según época de captura).
 Valores referentes al producto preparado

Valor energético	932 kJ / 223 kcal
Grasas	18 g
de las cuales saturadas	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 Cacahuets y productos a base de cacahuets		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	

	FICHA TÉCNICA CLIENTE	FTC_SAL_01 Versión: 3 Fecha: 28/02/2020 Página 4 de 4
	ANCHOA EN SAL 3500/2000 g	

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.