

<b>LOTAMAR</b>	<b>FICHA TECNICA</b> <b>FILETE DE ANCHOA EN ACEITE VEGETAL</b> <b>“LUISIÑO”</b>	Nº FT. 1 REV.3 FECHA: 04.12.14 Página 1 de 2
		RGSA- Nº CE ES- 12.00468/S-CE
		

<b>Empresa :</b>	LOTAMAR S.L.	<b>Teléfono</b>	942 646528		
<b>Dirección :</b>	PARQUE EMPRESARIAL ALTO ASON	<b>Fax</b>	942646230		
<b>Persona de Contacto :</b>	DAVID TALLEDO	<b>E-mail</b>	lotamar@conservaslotamar.com		
<b>FORMATO</b>	<b>TIPO DE ENVASE</b>	<b>CODIGO EAN</b>	<b>Nº UNIDADES /CAJA</b>	<b>Peso Neto (g)</b>	<b>Peso Ecurrido (g)</b>
RO-550	HOJALATA ALIMENTARIA	8411168500592	6	550	350

<b>Producto Final:</b>	<b>Materia prima- producto pesquero:</b>	<b>Descripción de Lotes:</b>	<b>Vida útil:</b>
Filetes de anchoas en aceite vegetal	Anchoas ( <i>Engraulis Anchoíta</i> ) Zona FAO 41	Día de fabricación, Caducidad Mes -año( 1 año +)	12 meses desde su Fabricación
<b>Temperatura de distribución:</b>	<b>Distribución:</b>	<b>Intención de uso:</b>	<b>Intención de consumo:</b>
Conservar a < 12°C	Para todo el Mundo, mediante transporte en palets, contenedores,...	Consumo sin previo cocinado.	Público en General, no existen especiales consideraciones. Producto con un nivel significativo de sodio.
<b>Ingredientes</b>	<b>Información Alergenos</b>	<b>Información OGM</b>	<b>Otros Datos</b>
Anchoas , Aceite vegetal y Sal	Pescado ( Anchoa )	Producto No Modificado Genéticamente	Producto Sin aditivos

CARACTERISTICAS ORGANOLPETICAS		CARACTERISTICAS FISICOQUIMICA		CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	
<b>Carne:</b>	consistencia firme, sin reblandecimiento	<b>Cloruros en fase acuosa (%)</b>	> 10	<b>Rto. Aerobios Mesófilos (col/g.)</b>	< 1 x 10 <sup>5</sup>
<b>Aroma y sabor:</b>	característicos del producto	<b>pH</b>	< 6.5	<b>Rto. Enterobacteriaceas (col/g.)</b>	< 1 x 10 <sup>2</sup>
<b>Color:</b>	pardo-rojizo	<b>HISTAMINA(ppm)</b>	< 200	<b>Rto. Anaerobios (col/g.)</b>	< 1 x 10 <sup>4</sup>
<b>Cabeza y vísceras:</b>	Ausencia.	<b>CADMIO (ppm)</b>	< 1.125	<b>Rto. Staphylococcus aureus (col/g.)</b>	< 1 x 10
Ausencia de parásitos, barbas, espinas, escamas o restos de vísceras en el filete acabado. <b>INFORME AESAN PRODUCTO QUE IMPIDE LA SUPERVIVENCIA DE ANISAKIS POR EL PROCEOS DE SALADO.</b>	<b>MERCURIO (ppm)</b>	< 0.5	<b>Rto. Listeria monocytogenes (col/g.)</b>	< 1 x 10 <sup>2</sup>	
	<b>PLOMO (ppm)</b>	< 0.3	Muestra preincubada 10 días a 17°C		
	<b>ESTAÑO (ppm)</b>	< 200			

<b><u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</u></b>	<b>Valores medios por 100 g de peso escurrido</b>	<b>Valor energético..... 225 Kcal / 939 kJ</b> <b>Grasas ..... 12,1 g</b> De las cuales saturadas..... 2,4 g <b>Hidratos de carbono ..... 0,1 g</b> De los cuales azúcares ..... 0,0 g <b>Proteínas ..... 28,7 g</b> <b>Sal..... 9,5 g</b>
---------------------------------------	---	--

**LOTAMAR**

RGSA- Nº CE  
ES- 12.00468/S-CE

**FICHA TECNICA**  
**FILETE DE ANCHOA EN ACEITE VEGETAL**  
**“LUISIÑO”**



Nº FT. 1  
REV.3  
FECHA: 04.12.14  
Página 2 de 2