LOTAMAR	FICHA TECNICA FILETE DE ANCHOA EN ACEITE VEGETAL	Nº FT. 1 REV.2 FECHA: 10.04.13 Página 1 de 2
RGSA- Nº CE ES- 12.00468/S-CE		

Empresa :	**LOTAMAR S.L.**	**Teléfono**	942 646528
Dirección :	**CARRETERA GENERAL S/N**	**Fax**	942646230
Persona de Contacto :	**DAVID TALLEDO**	**E-mail**	lotamra@conservaslotamar.com
Producto Final:	**Materia prima- producto pesquero:**	**Descripción de Lotes:**	Vida útil:
Filetes de anchoas en aceite vegetal	**Anchoas** **(Engraulis anchoita)** **Zona FAO 41**	**Día de fabricación, Caducidad Mes - año(1 año +)**	12 meses desde su Fabricación
Temperatura de distribución:	**Distribución:**	**Intención de uso:**	Intención de consumo:
Conservar a < 12ºC	**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.
Ingredientes	**Información Alergenos**	**Información OGM**	Otros Datos
Anchoas , **Aceite vegetal y Sal**	**Pescado** **(Anchoa)**	**Producto No Modificado Genéticamente**	Producto Sin aditivos

FORMATO	TIPO DE ENVASE	CODIGO EAN	Nº UNIDADES /CAJA	Peso Neto (g)	Peso Escurrido (g)
TARRINA CIRCULAR 700CC, 100 FILETES	**TARRINA TERMOSELLABLE**	**8411168500530**	6	700	450

CARACTERISTICAS ORGANOLPETICAS		CARACTERISTICAS FISICOQUIMICA		CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	
Carne:	consistencia firme, sin reblandecimiento	**Cloruros en fase acuosa (%)**	> 10	**Rto. Aerobios Mesófilos (col/g.)**	$< 1 \times 10^5$
Aroma y sabor:	característicos del producto	**pH**	< 6.5	**Rto.Enterobacteriaceas (col/g.)**	$< 1 \times 10^2$
Color:	pardo-rojizo	**HISTAMINA(ppm)**	< 200	**Rto. Anaerobios (col/g.)**	$< 1 \times 10^4$
Cabeza y vísceras:	ausencia.	**CADMIO (ppm)**	< 1.35	**Rto. Staphylococcus aureus (col/g.)**	$< 1 \times 10$
Ausencia de parásitos, barbas, espinas, escamas o restos de vísceras en el filete acabado. INFORME AESAN PRODUCTO QUE IMPIDE LA SUPERVIVENCIA DE ANISAKIS POR EL PROCEOS DE SALADO.		**MERCURIO (ppm)**	< 0.5	**Rto. Listeria monocytogenes (col/g.)**	$< 1 \times 10^2$
		PLOMO (ppm)	< 0.3	Muestra preincubada 10 días a 17ºC	
		ESTAÑO (ppm)	< 200		

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

LOTAMAR	FICHA TECNICA FILETE DE ANCHOA EN ACEITE VEGETAL	Nº FT. 1 REV.2 FECHA: 10.04.13 Página 2 de 2
RGSA- Nº CE ES- 12.00468/S-CE		