



Ficha Técnica

Boquerones

en vinagre
con aceite de girasol y aceite
de oliva virgen extra



    Lo mejor del mar, en tierra firme.    



Boquerones

en vinagre aliñados con aceite de oliva virgen extra y girasol

NOMBRE COMERCIAL: Boquerones aliñados.

DESCRIPCIÓN: Boquerones aliñados en vinagre con aceite de oliva virgen extra y girasol.

ESPECIE PESCADO: Engraulis Encrasicolus.

ZONA DE CAPTURA: FAO 37 (Subzona 1) y FAO 27 (Subzonas VIII y IX).

SISTEMA DE CAPTURA: Redes de cerco y redes izadas.

INGREDIENTES: Boquerón -PESCADO- (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra, vinagre de vino y sal.

REFERENCIAS: 10540100.

MÉTODOS DE TRATAMIENTO:

Limpieza y eviscerado, curado y congelado.

Producto sometido al tratamiento para la prevención de la Anisakiasis. Reglamento CE 853/2004.

Producto no sometido a tratamiento térmico previo.

El producto es procesado, en cumplimiento con las normas de producción aplicables, y bajo condiciones sanitarias acordes con las regulaciones y legislación vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Producto de tamaño muy homogéneo, coloración clara y la parte de la piel plateada brillante.

En el aroma se aprecian los toques oleosos con intensidad.

La textura es firme apreciándose la untuosidad del aceite y el sabor es a producto fresco.

Aspecto, Color, Aroma, Textura y Sabor son los propios característicos del producto.

VALOR NUTRICIONAL (POR 100G NETO)

Valor Energético	640 kJ /153 kcal
Grasa	7,2 g
de las cuales saturadas	2,2 g
Hidratos de carbono	3,3 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteína bruta	19,0 g
Sal	2,8 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos:	<1,0E +0,1 ucf /g
Enterobacterias:	<1,0E +0,1 ucf /g
Listeria monocytogenes:	Ausencia / 25g
Salmonella-Shigella:	Ausencia / 25g
Staphylococcus aureus:	Ausencia /g
Histamina:	<10 mg /kg

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Humedad:	67,58g / 100g
Sodio:	840 mg / 100g
Calcio:	471 mg / Kg
Materia Grasa:	7,2g / 100g
Grasa Saturada:	2,16g / 100g
Colesterol:	73,61mg / 100g
Proteína Bruta:	18,88g / 100g
Hidratos de Carbono:	3,3g / 100g
Azúcares totales:	<0,5g / 100g
Fibra Alimentaria:	<0,2g / 100g
Hierro:	10mg / Kg
Vitamina D3:	688 U.I. / Kg
Cenizas:	3,08g / 100g
pH:	4,3
Potasio:	746 mg/kg



kiele

Lo mejor del mar, en tierra firme.

kiele.es



Boquerones

en vinagre aliñados con aceite de oliva virgen extra y girasol

INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

El producto está listo para su consumo.

Se recomienda sacar del frigorífico y abrir el envase 15 minutos antes de consumir.

Una vez abierto mantener en el frigorífico con su aceite y consumir en 15 días máximo.

IDENTIFICACIÓN REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L139, 30-4-2004).

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139, 30-04-2004). Y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338, 22-12-2005) y sus modificaciones.

Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión (DO L. 304 de 22/11/2011).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Almacenamiento refrigerado. Temperatura entre 0º y 5º C.

Transporte refrigerado o isoterma. Temperatura entre 0º y 8º C.

CONSUMO PREFERENTE

150 días después de la fecha de fabricación.

USO PREVISTO

Consumo humano para aperitivos (tapas, tostas, canapés...) o como complemento en ensaladas.

CONSUMIDORES VULNERABLES

Producto apto para todos los consumidores en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes (**PESCADO**).

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

Contiene **Pescado**.

Puede contener trazas de **Moluscos**.

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (MGO´S): Producto libre de MGO´S.



kiele

Lo mejor del mar, en tierra firme.

kiele.es



Boquerones

en vinagre aliñados con aceite de oliva virgen extra y girasol

BARQUETA OVAL 500 G	
Ref. 10540100	8436570551192
Peso neto:	630g
Peso escurrido:	500g
Unidades por caja:	2



BOQUERONES ALIÑADOS.
INGREDIENTES:
 Boquerón (*Engraulis encrasicolus*)
-PESCADO-, aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra, vinagre de vino y sal.

Puede contener trazas de moluscos.
 Producto sometido a congelación para la prevención de la anisakisias.

Semiconserva de pescado.
 Conservar en frío entre 0°C y 5°C.
 Una vez abierto, conservar cubierto de aceite en el frigorífico y consumir en 10 días. Sacar del frigorífico 15 minutos antes de proceder a su consumo directo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g

Valor energético	640 kJ / 153 kcal
Grasas	7,2g
de las cuales saturadas	2,2g
Hidratos de carbono	3,3g
de los cuales azúcares	<0,5g
Proteínas	19g
Sal	2,8g

VALORES VARIABLES SEGÚN ÉPOCA DE CAPTURA

LOTE / CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL:

630g PESO NETO / **500g** PESO ESCURRIDO

Zona de captura: FAO 37 (SUBZONA 1)
 FAO 27 (SUBZONA VIII y IX).
 Arte de pesca: redes de cerco y redes izadas.
 ELABORADO Y ENVASADO EN ESPAÑA POR: INHIELE, S.L.
 Pol. Ind. El Llano, C/ España, 2 - 13630 Socuéllamos (C.R.).
 www.kiele.es - info@kiele.es

8436570551192



kiele

Lo mejor del mar, en tierra firme.

kiele.es