



Ficha Técnica

# ACEITUNA GORDAL

rellena de boquerón del cantábrico



Pasión por el buen pescado



# Aceituna gordal

rellena de boquerón del cantábrico

**NOMBRE COMERCIAL:** Aceituna gordal rellena de boquerón del cantábrico.

**DESCRIPCIÓN:** Aceituna gordal rellena de boquerón del cantábrico con aceite de girasol y aceite de oliva virgen extra.

**ESPECIE PESCADO:** *Engraulis encrasicolus*.

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

**SISTEMA DE CAPTURA:** Redes de cerco y redes izadas.

**INGREDIENTES:** Aceituna gordal verde deshuesada (aceituna, sal), aceite de girasol, **Boquerón** (*Engraulis encrasicolus*) -**PESCADO**- aceite de oliva virgen extra, sal, vinagre de vino, ajo y perejil.

**REFERENCIAS:** 80800200

## 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

**VISTA:** Piezas de tamaño homogéneo. Coloración gris con tonalidades blancas. Piel con irisaciones y brillante. Ausencia de escamas y espinas. Textura firme y con superficie untuosa.

**OLFATO:** Intenso, limpio (sin olores ajenos al producto) Vinagre, tonos ligeros de aminas y los propios del aceite.

**BOCA:** Ácido. Característico del producto. Persistente

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

VALOR NUTRICIONAL (POR 100G NETO)	
Valor Energético	614kJ / 148kcal
Grasa	13 g
de las cuales saturadas	2,3 g
Hidratos de carbono	<0,5 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteína bruta	7,6 g
Sal	2,5 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
pH:	3,8
aw:	0,954
Sal (%):	2,5

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS				
Microorg.	Plan muestr.		Límites	
	n	c	m	M
Listeria monocytogenes:	5	0	Ausencia/25 g	
Histamina (mg/kg):	1	0	100	200



# Aceituna gordal

rellena con boquerón del cantábrico

## INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

Sacar del frigorífico 15 minutos antes de proceder a su consumo directo.  
Una vez abierto mantener refrigerado cubierto de aceite y consumir antes de 10 días.

## IDENTIFICACIÓN REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. BOE núm. 11, 12-01-01.

Reglamento 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. DO L139, 30-04-2004.

Reglamento 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 L139, 30-04-2004.

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

Reglamento CE nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. DOCE nº L 364, 20-12-2006, y sus modificaciones.

Reglamento CE nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011. DOUE nº L 304, 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

120 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.

# Aceituna gordal

rellena con boquerón del cantábrico

CUBO	
Ref. 80490200	8436570552649
Peso neto:	1150g
Peso escurrido:	750 g
Unidades por caja:	2



## ACEITUNA GORDAL RELLENA DE BOQUERÓN DEL CANTÁBRICO

### INGREDIENTES:

Aceituna gordal verde sin hueso (aceituna y sal), aceite de girasol, **Boquerón** (*Engraulis encrasicolus*) -PESCADO-, aceite de oliva virgen extra, sal, vinagre de vino, ajo y perejil.

PUEDE CONTENER TRAZAS DE **MOLUSCOS**.

PRODUCTO SOMETIDO A CONGELACIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE LA ANISAKIASIS.

**SEMICONSERVA DE PESCADO:** CONSERVAR EN FRÍO ENTRE 0 °C Y 5 °C.

SACAR DEL FRIGORÍFICO 15 MINUTOS ANTES DE SU CONSUMO. UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO CUBIERTO EN ACEITE Y CONSUMIR ANTES DE 10 DÍAS.

LOTE/CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL : (VER TAPA)

Zona de captura: FAO 27 (Subzona VII).

Arte de pesca: Redes de cerco y redes izadas.

**ELABORADO Y ENVASADO EN ESPAÑA POR: INKIELE, S.L.**  
Pol. Ind. El Llano, C/ España, 2 - 13630 Socuéllamos (C.Real)

[www.kiele.es](http://www.kiele.es) - [info@kiele.es](mailto:info@kiele.es)

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g

Valor energético	614 kJ /148 kcal
Grasas	13 g
de las cuales saturadas	2,3 g
Hidratos de carbono	<0,5g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	7,6 g
Sal	2,5 g

VALORES VARIABLES SEGÚN ÉPOCA DE CAPTURA

**PESO NETO: 1.150g**  
**PESO ESCURRIDO: 750g**

