

FICHA TÉCNICA ANCHOAS EN ACEITE

PRODUCTO			
DENOMINACIÓN COMERCIAL	ANCHOA CANTÁBRICO SELECCIÓN (50 LOMOS) EN ACEITE		
MARCA COMERCIAL	PEPE SANTANDER		
FORMATO DE VENTA (envase)	Tarrina de plástico alimentario Peso Bruto 480 g Peso neto 400 g y Peso escurrido 240 g		
INGREDIENTES	Anchoa (Engraulis encrasicolus), sal, aceite de girasol y aceite de oliva		
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (según Reglamento 1169/2011)	Contiene PESCADO		
DECLARACIÓN DE OGMs	El producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	pH > 4,5 aw < 0,92		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS según Reglamento 2073/2005, modificado por R 1441/2007	CLASIFICACIÓN	PARÁMETROS	LÍMITES
	Anchoas en aceite	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/ g n=5 c=0
	Productos de la pesca seco-salados, salazones y desecados		Histamina
Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina			
VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 gr de porción comestible)	VALORES VARIABLES SEGÚN ÉPOCA DE CAPTURA:		
	VALOR ENERGÉTICO kJ (kcal)	656 kcal / 157 kJ	
	Grasas:	8,4 g	
	de las cuales ácidos grasos saturados totales	1,6 g	
	Hidratos de Carbono:	1,3 g	
	de los cuales azúcares	0 g	
	Proteínas	19 g	
Sal	9,2 g		
CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 8°C		
CONSUMO PREFERENTE	180 días desde la fecha de envasado		
FORMA DE USO PREVISTA	Alimento listo para consumo Una vez abierto, mantener en refrigeración y consumir en 5 días		
POBLACIÓN DE DESTINO	Toda en general, excepto personas con intolerancia a alguno de sus ingredientes		
FECHA	MODIFICACIÓN Nº	RESPONSABLE APPCC / CALIDAD	
24/05/2019	06	Fdo.: ERNESTO SERRANO MUÑOZ-QUIRÓS	