

Versión: **0** [Ver versiones](#)

Fecha alta: 18/01/2022 Sustituye versión: de

ANCHOA RO-100 3-1/2 P ETIQ.B MSC CUCA/12

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

INFORMACIÓN GENERAL

Referencia:	2504350600	Formato:	FCO RO-100
Denominación comercial:	ANCHOA RO-100 3-1/2 P ETIQ.B MSC CUCA/12		
Denominación legal:	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA		
Peso neto:	100g	Marca:	CUCA
Peso neto escurrido:	60g	Código EAN:	8410111006266
Tipo conservación:	NO EXISTEN DATOS DE FICHA DE PROCESO		
Ficha técnica cliente:	No existe ficha de cliente		
Certificaciones:	MSC		

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Denominación legal:	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA
Descripción producto:	Se entiende por semiconservas de anchoa al producto obtenido a partir de especies <i>Engraulis encrasicolus</i> , después de someterla al clásico proceso de salado, prensado y madurado envasados en los medios de cobertura adecuados en recipientes cerrados impermeables al agua a presión normal. La presentación en filetes se elaborará con la anchoa en salazón, desprovista totalmente de la espina vertebral y prácticamente de otras espinas los filetes podrán ser envasados con piel o sin ella, en tiras, en rollos, etc... y como medio de cobertura podrá utilizarse aceite de oliva u otros aceites comestibles, salmuera, etc.
Aceite utilizado:	Aceite de oliva (mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen).
Porcentaje max. migas:	N/A
Dolphin safe:	NO
pH del producto final:	5,5 - 6,0
Conservación y estabilidad biológica:	Producto madurado en salazón y envasado en aceite de oliva en recipientes impermeables al agua a presión normal, conservado en condiciones de refrigeración (5 - 12°C) con vida útil testada de 12 meses a partir del mes de fabricación.
Tipo marcación lote:	Marcado con tinta indeleble
Ubicación de marcado:	En etiqueta
Forma de marcado:	L-AA-DDD-S (L: lote AA: año DDD: día (1-365) S: letra asignada a fabricaciones externas)
Duración vida útil:	12 meses a partir del mes de fabricación.
Formato consumo preferente:	DD/MM/AAAA
Condiciones conservación:	REFRIGERACIÓN (5 - 12°C)
Observaciones:	Características del envase: Envase redondo de cristal con tapa. Capacidad de envase 100ml.

INFORMACIÓN GRÁFICA



Aspecto plato



Aspecto apertura

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

Alérgeno		APTO PARA COLECTIVOS CON INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS	
Gluten	NO	Celíacos	SI
Cereales con gluten y/o derivados	NO	Intolerancia a la lactosa	SI
Leche y derivados	NO	Intolerancia al huevo	SI
Soja y/o derivados	NO		
Pescados y/o derivados	SI		
Crustáceos y/o derivados	NO		
Huevo y/o derivado	NO		
Cacahuets y/o derivados	NO		
Frutos secos de cáscara	NO		
Sésamo y/o derivados	NO		
Apio y/o derivados	NO		
Mostaza y/o derivados	NO		
Sulfitos	NO		
Altramucos y/o derivados	NO		
Moluscos y/o derivados	NO		
Lactosa	NO		
Otros	NO		

LISTA DE INGREDIENTES EN ETIQUETA

Ingredientes: **Anchoas**, aceite de oliva y sal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Base de cálculo: 100g producto final
 Nº de porciones por envase: 1
 Tamaño porción: 100.00 g

A. Valores nutricionales

	IDR ¹	por 100g	por porción	IDR por porción
Valor energético (kJ)		1,991.0kJ	1,991.0kJ	
Valor energético (kcal)	2000.0	482.0kcal	482.0kcal	24%
grasas	70.0	46.0g	46.0g	66%
ácidos grasos saturados	20.0	6.5g	6.5g	33%
ácidos grasos monoinsaturados				
ácidos grasos poliinsaturados				
ácido oleico				
ácidos grasos omega-3				
trans				
colesterol				
hidratos de carbono	260.0	0.0g		
azúcares	90.0	0.0g		
polialcoholes				
almidón				
fibra alimentaria		0.0g		
proteínas	50.0	17.0g	17.0g	34%
fibra				
sodio	2.4			
sal	6.0	5.6g	5.6g	93%

B. Vitaminas

	VRN ²	por 100g	por porción	VRN por porción
Vitamina A Retinol	800.0			
Vitamina D Calciferol	5.0			
Vitamina E a-tocoferol	12.0			
Vitamina K Fitomeanadiona	75.0			
VitaminaC Enantiomero	80.0			
Vitamina B12 Tiamina	2.5			
Vitamina B2 Riboflavina	1.4			
Vitamina B3 Niacina	16.0			
Vitamina B6 Piridoxina	1.4			
Vitamina B9 Ácido fólico	200.0			
Vitamina B12 Cianocobalamina	2.5			
Vitamina B8 Biotina	50.0			
Vitamina B5 Ácido pantoténico	6.0			

C. Minerales

	VRN ²	por 100g	por porción	VRN por porción
Cloro	800.0			
Calcio	800.0			
Fósforo	700.0			
Magnesio	375.0			
Hierro	14.0			
Zinc	10.0			
Cobre	1.0			
Manganeso	2.0			
Flúor	3.5			
Selenio	55.0			
Cromo	40.0			
Molibdeno	50.0			
Yodo	150.0			
Potasio	2000.0			

D. Alegaciones Nutricionales en Etiquetado

Calorías	bajo en calorías	NO	Calorías	valor energético reducido	NO
Calorías	libre de calorías	NO	Grasas	bajo en grasas	NO
Grasas	libre de grasas	NO	Grasas	bajo en grasas saturadas	NO
Grasas	libre grasas saturadas	NO	Grasas	fuelle de acidos grasos omega-3	NO
Grasas	rico en acidos grasos omega-3	NO	Grasas	rico en grasas monoinsaturadas	NO
Grasas	rico en grasas poliinsaturadas	NO	Grasas	rico en grasas insaturadas	NO
Azúcar	bajo en azúcar	NO	Azúcar	con azúcares añadidos	NO
Azúcar	libre de azúcares	NO	Sodio/Sal	bajo en sal	NO
Sodio/Sal	libre de sal	NO	Sodio/Sal	muy bajo en sal	NO
Fibra	rico en fibra	NO	Fibra	fuelle de fibra	NO
Proteínas	rico en proteína	NO	Proteínas	fuelle de proteína	NO
Vitaminas y minerales	Fuelle de vitaminas y/o minerales	NO	Vitaminas y minerales	rico de vitaminas y/o minerales	NO
Otros	contenido de nutrientes u otras sustancias	NO	Otros	contenido incrementado de nutrientes	NO

Otros	contenido reducido de nutrientes	NO	Otros	light / lite	NO
Otros	natural	NO			

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

Orden de 7 de agosto de 1972.

Real Decreto 1164/2005 de 30 de septiembre.

Real Decreto 1437/1992 de 27 de noviembre.

Real Decreto 2070/1993 de 26 de noviembre.

Real Decreto 2220/2004 de 26 de noviembre.

Real Decreto 293/2003 de 25 de enero.

Real Decreto 308/1983 de 25 de enero.

Real Decreto 723/1988 de 24 de junio.

Reglamento CE nº 1830/2003 de 22 de septiembre.

Reglamento CE nº 242/2004 de 12 de febrero de 2004.

Reglamento CE nº 78/2005 de 19 de enero de 2005.

Reglamento CE nº 853/2004 de 29 de abril.

Reglamento de CEE nº 76/211 de 20 de enero de 1976.

Reglamento de UE nº 488/2014 DE LA COMISIÓN de 12 de mayo de 2014.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUCTO TERMINADO

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Histamina	< 100 ppm (9 muestras)	HPLC	Cada lote	Interno
pH	5,5 - 6,0	Potenciométrico	Cada lote	Interno
Peso neto (por unidad)	100 g + 0,64 s	Pesada - RD 1801/2008	Cada lote	Interno
Peso escurrido (por unidad)	60 g + 0,64 s	Pesada - RD 1801/2008	Cada lote	Interno
Cloruros	12-15 % (%NaCl)	Titrición potenciométrica	Cada lote	Interno
Humedad	48% - 54%	Gravimétrico + desecación	Cada lote	Interno
Cadmio (Cd)	0,25 ppm	Absorción atómica	Anual	Externo
Mercurio (Hg)	0,5 ppm	Absorción atómica	Anual	Externo
Plomo (Pb)	0,3 ppm	Absorción atómica	Anual	Externo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE PRODUCTO TERMINADO

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Aerobias mesófilas (31°C ±1°C)	< 10 ⁵ ufc/g	Recuento en placa	Cada lote	Externo
Anaerobios	< 10 ⁴ ufc/g	Recuento en placa	Cada lote	Externo
Enterobacteriaceas totales	Ausencia	Recuento en placa	Cada lote	Externo
Staphylococcus aureus enterotoxigénico	Ausencia	Recuento en placa	Cada lote	Externo
Toxina de Clostridium botulinium	Ausencia	Recuento en placa	Cada lote	Externo

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE PRODUCTO TERMINADO (Normas de calidad internas)

Parámetro	Valor límite	Método análisis	Frecuencia	Laboratorio
Control organoléptico		Normas de calidad internas	Cada lote	Interno
COLOR		Uniforme, de color rojizo a pardo-rojizo, sin manchas. No se admiten colores anormales como marrón muy oscuro, colores blanquecinos etc.		
OLOR/SABOR		Presenta un olor y sabor típicos de anchoa suficientemente madurada. No se detectan olores o sabores rancios, extraños o excesivamente salados. No se admiten olores o sabores que desfigura el conjunto, tales como: enranciamiento, excesivamente salado, etc.		
PRESENCIA		Los filetes están totalmente recubiertos de aceite, con un tamaño regular, bien recortados y con disposición regular. No se admite la presencia de filetes menores ni de filetes rotos. Consistencia firme que no presentan síntomas de autólisis. Manteniendo la forma sobre el tamiz, y pueden pincharse con el tenedor sin que se rompan.		
LIMPIEZA		No se admite la presencia de restos de piel, vísceras, colas, escamas, ni de la espina ventral. Los filetes están convenientemente recortados, de forma que se han eliminado prácticamente todas las espinas secundarias. Ausencia de materias extrañas.		
LÍQUIDO COBERTURA		El aceite presenta un color claro y transparente. Exudado acuoso inferior al 5% de la capacidad nominal normalizada del envase.		

POLÍTICA GENERAL DE TRANSGÉNICOS

Política sobre utilización OGMs

Procedimientos de trazabilidad desde el producto final hasta las materias primas que demuestren la imposibilidad de presencia de material transgénico.

Descripción de la legislación aplicable

El Reglamento CE nº 1830/2003 establece en su artículo 4 (requisitos de trazabilidad) la obligatoriedad de que se transmita por escrito, en todas las fases de comercialización de un producto la mención de que el producto contiene o está compuesto por OGMs, de manera que la obligatoriedad de esta trazabilidad es para productos que contengan o esten producidos por OGMs. Así, queda implícito que el no recibir tales comunicaciones implica que el producto en cuestión no está producido a partir de OGMs. En países terceros se aplicará la legislación local en vigor.

Requerimiento a proveedores

A todo proveedor de un producto con destino al mercado europeo y susceptible de ser un OGM (por ejemplo el aceite de soja) se le exige un certificado de Identidad Preservada o un análisis PCR del producto en cuestión cada vez que realiza una entrega en nuestras instalaciones.

Pueden estar presente OGMs en las instalaciones

NO

FIRMA

Cargo: Responsable
Area: Aseguramiento Calidad
Nombre: Aurora Alonso
Email: aalonso@boltonfood.com