

## FICHA TÉCNICA

### **FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE GIRASOL "CAPRIMAR"** **RO-1000 X 12** **CÓDIGO: 0121802**

#### 1. PROCESO DE ELABORACIÓN

La elaboración de filetes de anchoa en aceite se trata de un proceso en el cual todas las fases se desarrollan de forma artesanal. En las plantas de fabricación de nuestros proveedores (aprobados mediante un riguroso proceso de homologación), el pescado fresco se sala y descabeza, a continuación se coloca en barriles con sal y salmuera para su maduración. Cuando la anchoa alcanza el punto de maduración adecuado se escalda para eliminar la piel. En la siguiente fase del proceso las anchoas se recortan a mano y se deshidratan parcialmente. En la fase de fileteado se separan ambos lomos del pez y se envasa manualmente en bolsas aptas para el contacto con alimentos.

En la planta de elaboración de Consorcio Español Conservero S.A. la materia prima se recepciona en fábrica en forma de filetes envasados al vacío y/o en atmósfera modificada. En el proceso de elaboración se abren las bolsas, y los filetes se envasan. A continuación se procede a la adición de aceite como líquido de cobertura y cierre de los envases. Finalmente el producto se lava, etiqueta, embala y paletiza.

La conservación y transporte del producto terminado se realiza entre 5°C y 12°C.

#### 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES.

<b>Ingredientes:</b>	Anchoas, aceite de girasol, sal
<b>Alérgenos/OGMs:</b>	Contiene: Pescado El producto no es ni procede de OGMs
<b>Peso Neto:</b>	1000 g
<b>Peso Escurrido:</b>	600 g
<b>Condiciones de conservación:</b>	Semiconserva. Manténgase entre 5°C y 12°C.
<b>Fecha de consumo preferente:</b>	16 meses.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

<b>Tipo de envase:</b>	Hojalata FA: Hojalata. Tapa fácil apertura. Barnizado interior de uso sanitario.
<b>Dimensiones envase: (largo x ancho x alto)</b>	152 x 67 ± 2.0mm
<b>Parámetros de cierre:</b>	Estanco

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

<b>Color</b>	De marrón rosado a marrón oscuro
<b>Olor</b>	Suave. Característico de anchoa salazonada, no penetrante
<b>Sabor</b>	Agradable, a anchoas ligeramente saladas. Ausencia de sabores no típicos del producto y preparación
<b>Textura</b>	Firme, consistente. No pastosa.

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.</b>					
<b>Sal en fase acuosa <math>\geq 20\%</math> ó Actividad de agua (<math>a_w</math>) <math>\leq 0.83</math></b>					
<b>pH</b>	$\leq 6.5$ n=9, c=2, m=200ppm, M=400ppm				
<b>Histamina</b>	valor medio de n muestras < m máximo c muestras entre m y M ningún valor >M				
<b>Metales pesados:</b>	Cadmio	<0.25ppm			
(por Kg de peso fresco)	Plomo	<0.3ppm			
	Mercurio	<0.5ppm			
	Estaño	<200ppm			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>					
Recuento de colonias aerobias mesófilas: Máx. $1 \times 10^5$ ufc/g.					
Recuento de anaerobios: Máx. $1 \times 10^4$ ufc/g.					
"Enterobacteriaceae" totales: Máx. $1 \times 10^2$ ufc/g.					
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico: Ausencia/g.					
<i>Clostridium sulfito-reductores</i> : <10 ufc/g					
<i>Listeria monocytogenes</i> Máx. $1 \times 10^2$ ufc/g en 5 muestras					
<b>ANÁLISIS NUTRICIONAL por 100 g de producto escurrido</b>					
<b>Valor energético</b>	863 kJ / 206 kcal				
<b>Grasas</b>	11 g				
de las cuales saturadas	1.9 g				
<b>Hidratos de carbono</b>	0.8 g				
de los cuales azúcares	0 g				
<b>Proteínas</b>	26 g				
<b>Sal</b>	14 g				
<b>EMBALAJE Y PALETIZADO</b>					
<b>Código EAN 13:</b> 8414753 120205					
<b>Código DUN 14:</b> 1 8414753 120202					
<b>Caja</b>					
<b>Dimensiones</b>		<b>Unidades/caja</b>		<b>Peso bruto</b>	
(largo x ancho x alto)					
459x310x168± 10 mm		12		14.0± 0.5 Kg	
<b>Palet</b>					
<b>Tipo*</b>	<b>Cajas/capa</b>	<b>Nº capas</b>	<b>Nº cajas/palet</b>	<b>Altura máxima</b>	<b>Peso bruto</b>
EU	6	11	66	2 ± 0.1 m	949± 15 Kg

\*EU: palet europeo 120x80 cm  
 AM: palet americano 120x100 cm