

SALAZONES EL EMPERADOR	FICHA TECNICA	Código: Rev. nº:1 Fecha: 24-11-17 Pág. 1
	FILETE DE ANCHOAS EN ACEITE VEGETAL	

DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	FORMATO
FILETES DE ANCHOA EN ACEITE VEGETAL	SALAZONES EL EMPERADOR	900
		700
		400
		150

Ficha Técnica

NOMBRE DE LA EMPRESA

SALAZONES EL EMPERADOR

DIRECCION

C/ VIRGEN DEL SOCORRO Nº177 BJ1

TELEFONO

671974197

e-mail

SALAZONES.ELEMPERADOR@HOTMAIL.COM

Nº R.S.I

ES 40.064080/CS- CE - EMBASADOR

PERSONA DE CONTACTO

APROBACIÓN	Sello	R. Calidad	Comercial
*Nombre			
*Fecha y Firma			

SALAZONES EL EMPERADOR	FICHA TECNICA	Código: Rev. n°:1 Fecha: 24-11-17 Pág. 2
	FILETE DE ANCHOAS EN ACEITE VEGETAL	

NOELIA MOLINA LARA

NOMBRE DEL PRODUCTO

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE VEGETAL

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL BOQUERON O BOCARTE MEDIANTE UN PROCESO DE MADURACION CONTROLADO EN UN MEDIO FUERTEMENTE SALADO, QUE CONFIERE AL PRODUCTO FINAL UNAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ESPECIFICAS, AÑADIENDO ACEITE VEGETAL PARA AUMENTAR DICHAS CARACTERISTICAS

NOMBRE CIENTIFICO DEL PESCADO

Engraulis anchoita. Zona fao 41

PRESENTACION Y FORMATO

ENVASE DE PLASTICO FÁCIL APERTURA, -700 , 900 , -400 Y -160

PESO NETO/ ESMURRIDO

RO-550: P.N. 400 GRAMOS/ P.E. 250 GRAMOS
RO-1000: P.N. 700 GRAMOS/ P.E. 450 GRAMOS
TO-100: P.N. 150 GRAMOS/ P.E. 90 GRAMOS

DESCRIPCION DEL ENVASE, EMBALAJE Y PALLET

ENVASE: -150:
700 Y -900:
400: Tarro de plastico, tapa plastico y etiqueta adhesiva
EMBALAJE: Cartón ondulado
PALET: Europeo

FORMATO	150	400	700	900
Unidades/caja	24	12	9	6

CUANTIFICACION DE INGREDIENTES:

Formato	150	400	700	
Anchoas	88.49%	77.14%	60%	
Aceite vegetal	11.51%	22.86%	40%	
Sal	Incluido en la anchoa			Incluido en la anchoa

IDENTIFICACION DE LOTES

ENVASE PLASTICO: Día, mes y año. LOTE: EL DIA RENVASADO

CADUCIDAD-VIDA UTIL:

1 Año.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Se recomienda su conservación en sitio fresco , entre 0 y 4°C

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Comp. Media en 100 g.

Valor Calórico: 157-214.2 Kcal./ 656-894.1 KJ
Proteínas: 19-24 g.

APROBACIÓN	Sello	R. Calidad	Comercial
*Nombre			
*Fecha y Firma			

SALAZONES EL EMPERADOR	FICHA TECNICA	Código: Rev. n°:1 Fecha: 24-11-17 Pág. 3
	FILETE DE ANCHOAS EN ACEITE VEGETAL	

Lípidos: 9-13 g.
Hidratos de Carbono: 0-0.03 g.

CONTROL DE LOS PROCESOS

Recepción de Pescado	Recepción de salmuera	Recepción de Sal	Recepción de aceite	Recepción de Envases y Embalajes
↓				
Salado	↱↓	↱↓	↓	↓
↓				
DescabezadoEviscerado	↓	↓	↓	↓
↓				
Envasado En sal	↓	↱	↓	↱
↓				
Maduración	↓		↓	↱
↓				
Escaldado	↱		↓	↓
↓				
Escurreido			↓	↓
↓				
Fileteado			↓	↱
↓				
Adición del Aceite			↱	↓
↓				
Cierre				↱
↓				
Codificación				↓
↓				
Estuchado y Embalado				↱
↓				
Almacenamiento				
↓				
Expedición				

APROBACIÓN	Sello	R. Calidad	Comercial
*Nombre			
*Fecha y Firma			

SALAZONES EL EMPERADOR	FICHA TECNICA	Código: Rev. n°:1 Fecha: 24-11-17 Pág. 4
	FILETE DE ANCHOAS EN ACEITE VEGETAL	

INFORMACION ALERGENOS/OGM/IRRADIADOS

¿Presenta algún ingrediente producido a partir de OGM ó IRRADIADO? NO

Marcados con una x en la columna si contiene alguno de estos ingredientes (alergenos:

	SI	NO		SI	NO
Cereales que contengan gluten		X	Frutos de cascara		X
Crustáceos y productos derivados		X	Apio y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X	Mostaza y productos derivados		X
Pescado y productos derivados	X		Granos de sésamo y derivados		X
Cacahuets y productos derivados		X	Anhidrido sulfuroso y sulfitos		X
Soja y productos a base de soja		X	Moluscos y derivados		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X	Altramuces y derivado		X

MEDIDAS ESTANDAR DE PRODUCTO TERMINADO

PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS DESCRIPCION COMPLETA:

-Tamaño: homogéneo
 -Carne: consistencia firme, sin reblandecimiento que denote un grado de autólisis avanzado
 -Aroma y sabor: característicos del producto
 -Color: Marrón pardo-rojizo
 -Cabeza y vísceras: ausencia.
 Ausencia de parásitos, barbas, espinas, escamas o restos de vísceras en el filete acabado.

ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
pH	< 6,5	pH-metro
Cloruros en fase acuosa (%)	> 10	Cálculo Directo
HISTAMINA(ppm)	< 200	HPLC
CADMIO (ppm)	< 1.35	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	< 0.5	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0.3	Absorción Atómica
ESTAÑO (ppm)	< 200	Absorción Atómica

APROBACIÓN	Sello	R. Calidad	Comercial
*Nombre			
*Fecha y Firma			

SALAZONES EL EMPERADOR	FICHA TECNICA	Código: Rev. n°:1 Fecha: 24-11-17 Pág. 5
	FILETE DE ANCHOAS EN ACEITE VEGETAL	

ESTANDARS DE ANALISIS MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
<u>Aerobios Mesófilos (ufc/g.)</u>	< 1 x 10 ⁵	Método Oficial M° Sanidad y Consumo
<u>Enterobacteriaceas(ufcl/g.)</u>	< 1 x 10 ²	Método Oficial M° Sanidad y Consumo
<u>Anaerobios(ufc/g.)</u>	< 1 x 10 ⁴	Método Oficial M° Sanidad y Consumo
<u>Staphylococcus aureus (ufc/g.)</u>	< 1 x 10 ²	Método Oficial M° Sanidad y Consumo
<u>Listeria monocytogenes (ufc/g.)</u>	< 1 x 10 ²	Método Oficial M° Sanidad y Consumo

APROBACIÓN	Sello	R. Calidad	Comercial
*Nombre			
*Fecha y Firma			