

FILETES DE ANCHOA DE L'ESCALA

- **Nombre comercial:** Filete de anchoa de L'escala
- **Ingredientes:** Filete de anchoa (*Engraulis encrasicolus*), FAO 37. aceite de oliva y sal.
- **Tratamientos recibidos:** La materia prima es una semiconserva obtenida por salazón en salmuera de las anchoas enteras descabezadas con agua potable y sal, de manera que se alcance >20% NaCl en la fase acuosa del tejido muscular durante > 4 meses, de acuerdo al Reglamento 1276/2011 que modifica el anexo III del Rto 853/04, en lo referente al tratamiento para matar parásitos viables en los productos de la pesca destinados al consumo humano.

MACANA FISH compra Filetes de Anchoa salazonadas con un 8-13% de contenido en NaCl envasadas a vacío en formatos de 1 a 5 Kg que se reciben a $T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$ ($\pm 3^{\circ}\text{C}$) en caso de ser congeladas o entre 0 y 4°C en caso de ser refrigeradas y re-ensavarlas con nuestra marca y formatos.

Se envasa manualmente con en aceite de oliva en tarros de cristal de uso alimentario

- **Categoría de producto:** No se establecen categorías de producto en función del tamaño puesto que no existen calibres para éste.
- **Categoría de alimento:** según criterios de Seguridad Alimentaria Rto (CE) 2073/2005 Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *L. monocitogenes* no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales, por tener a_w a $20^{\circ}\text{C} \leq 0,92$.

- **Parámetros físico-químicos**

a_w a $20^{\circ}\text{C} \leq 0,92$

Contenido en NaCl: entre 8 y 13 %

pH > 5

- **Parámetros químicos (según reglamento 1881/2006 y sucesivas modificaciones)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Plomo (Pb)	0.30	mg/Kg
Cadmio (Cd)	0.30	mg/Kg
Mercurio (Hg)	0.50	mg/Kg
Dioxinas	3.5	pg/g
Suma de Dioxinas y PCB's	6.5	pg/g
Benzopirenos	2.0	Microg/Kg

- **Parámetros microbiológicos (según *Reglamento 2073/2005)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Histamina*	200	mg/Kg
Aerobios mesófilas	<10 ⁵	UFC/g
Enterobacterias	Ausencia	1g
Salmonella	Ausencia	25g
Lysteria monocitogenes ¹	Entre 0 y 100 *	UFC/g ó cm2
Lysteria monocitogenes ²	Ausencia	25g

¹ producto comercializado durante su vida útil por tener a_w a 20°C \leq 0,92

² Producto para exportación

- **Parámetros nutricionales* (por 100g de producto)** (Fuente: Análisis 12/09/12 adjunto)

Valor energético: 177 Kcal

Grasas: 7,9 g

De las cuales Ácidos grasos saturados: 1,22 g

Hidratos de Carbono: <0.5 g

De los cuales azúcares: <0.5 g

Proteínas: 26.5 g

Sal: 10,1 g

*Valores variables según época de captura

- **Características organolépticas**

Color: Marrón pardo-Rojizo

Aroma: A pescado salado

Textura: Elástica

- **Presentación:**

- PESO NETO 100 g ESCURRIDO 55 g

- **Envasado y embalaje:**

– Envasado manual en tarros de cristal y tapa de metal destinados para uso alimentario

- **Embalaje:** Cajas de cartón y paletizado con film retractilado

- **Documento que acompaña la expedición:** albarán en el que figuran los datos de la empresa (nombre y dirección), fecha de expedición, producto, cantidad y lote de identificación, además del registro sanitario.

- **Condiciones y Temperatura de conservación y distribución:** Entre 0 y 5°C.

- **Instrucciones del etiquetado:** Según normativa vigente y en concreto RD 1334/99 y Reglamento 1169/2011 Ver ejemplo de etiqueta adjunta.

- **Modo de empleo:** Alimento listo para el consumo.

- **Vida útil:** 6 meses a partir de la fecha de envasado en nuestras instalaciones,

respetando la vida útil de origen en caso de reenvasado.

- **Destino del producto:** Comercio mayorista y minorista.
- **Población de destino:** Población en general, excepto las personas alérgicas al pescado.
- **Alérgenos:** No hay ninguna sustancia alérgica en este producto con mención obligatoria.

FILETES DE ANCHOA CANTÁBRICO

- **Nombre comercial:** Filete de anchoa del cantábrico
- **Ingredientes:** Filete de anchoa (*Engraulis encrasicolus*), aceite de oliva y sal. (En ocasiones con aceite de girasol en lugar de aceite de oliva).
- **Tratamientos recibidos:** La materia prima es una semiconserva obtenida por salazón en salmuera de las anchoas enteras descabezadas con agua potable y sal, de manera que se alcance >20% NaCl en la fase acuosa del tejido muscular durante > 4 meses, de acuerdo al Reglamento 1276/2011 que modifica el anexo III del Rto 853/04, en lo referente al tratamiento para matar parásitos viables en los productos de la pesca destinados al consumo humano.

Recepcionada en bidones de uso alimentario de 50 a 350 kg a T^a de 0 a 5°C.

Una vez en las instalaciones, la materia prima es sometida a lavado por inmersión en agua potable fría, caliente y fría, de manera que se eliminan los restos de plateado de la superficie y la concentración de NaCl pasa de un 20% a un 8-13%)

Se continúa con la eliminación de espinas, restos de contenido intestinal y aletas, centrifugado, fileteado, moldeado

Se envasa por termo-sellado a vacío en aceite de oliva o de girasol en barquetas y con films de uso alimentario

MACANA FISH también puede comprar Filetes de Anchoa salazonadas con un 8-13% de contenido en NaCl envasadas a vacío en formatos de 1 a 5 Kg que se reciben a T^a ≤ -18°C (±3°C) en caso de ser congeladas o entre 0 y 4°C en caso de ser refrigeradas y venderlas directamente sin re-ensasar o bien re-ensasarlas con nuestra marca y formatos.

- **Categoría de producto:** Se establecen tres categorías según los calibres 0, 00 y 000. El calibre depende de la longitud del filete y ancho del lomo, siendo a mayor número de ceros de mayor categoría.
- **Categoría de alimento:** según criterios de Seguridad Alimentaria Rto (CE) 2073/2005 Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *L. monocitogenes* no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales, por tener a_w a 20°C ≤ 0,92.
- **Parámetros físico-químicos**

a_w a 20°C ≤ 0,92

Contenido en NaCl: entre 8 y 13 %

pH > 5

- **Parámetros químicos (según reglamento 1881/2006 y sucesivas modificaciones)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Plomo (Pb)	0.30	mg/Kg
Cadmio (Cd)	0.30	mg/Kg
Mercurio (Hg)	0.50	mg/Kg
Dioxinas	3.5	pg/g
Suma de Dioxinas y PCB's	6.5	pg/g
Benzopirenos	2.0	Microg/Kg

- **Parámetros microbiológicos (según *Reglamento 2073/2005)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Histamina*	200	mg/Kg
Aerobios mesófilas	<10 ⁵	UFC/g
Enterobacterias	Ausencia	1g
Salmonella	Ausencia	25g
Lysteria monocitogenes ¹	Entre 0 y 100 *	UFC/g ó cm ²
Lysteria monocitogenes ²	Ausencia	25g

¹ producto comercializado durante su vida útil por tener a_w a 20°C \leq 0,92

² Producto para exportación

- **Parámetros nutricionales (por 100g de producto)** (Fuente: Análisis 12/09/12 adjunto)

Valor energético: 177 Kcal

Grasas: 7,9 g

De las cuales Ácidos grasos saturados: 1,22

Hidratos de Carbono :<0.5 g

De los cuales Azúcares: <0.5 g

Proteínas: 26.5 g

Sal: 10/11 g

- **Características organolépticas**

Color: Marrón pardo-Rojizo

Aroma: A pescado salado

Textura: Elástica

- **Presentación:** 6 Formatos
 - PESO NETO 75 g ESCURRIDO 50 g (Calibre: 0)
 - PESO NETO 140 g ESCURRIDO 110 g (Calibre: 0 ó 00)
 - PESO NETO 290 g ESCURRIDO 185 g (Calibre: 0)
 - PESO NETO 370 g ESCURRIDO 250 g (Calibre: 00 ó 000)
 - PESO NETO 500 g ESCURRIDO 450 g (Calibre: 0)
 - TROZOS DE FILETE DE ANCHOA (Tarrinas redondas de PESO NETO 350g ESCURRIDO 240g)
- **Envasado:** Envasado a vacío en bandejas termoselladas que cumplen Reglamento 10/2011 sobre materiales en contacto con alimentos
- **Embalaje:** Cajas de cartón y paletizado con film retráctilado
- **Documento que acompaña la expedición:** albarán en el que figuran los datos de la empresa (nombre y dirección), fecha de expedición, producto, cantidad y lote de identificación, además del registro sanitario.
- **Condiciones y Temperatura de conservación y distribución:** Entre 0º a 5ºC.
- **Instrucciones del etiquetado:** Según normativa vigente y en concreto RD 1334/99 y Reglamento 1169/2011 Ver ejemplo de etiqueta adjunta.
- **Modo de empleo:** Alimento listo para el consumo.
- **Vida útil:** 6 meses a partir de la fecha de envasado en nuestras instalaciones (Basado en estudio de vida útil adjunto) o respetando la vida útil de origen en caso de reenvasado
- **Destino del producto:** Comercio mayorista y minorista.
- **Población de destino:** Población en general, excepto las personas alérgicas al pescado.
- **Alérgenos:** No hay ninguna sustancia alérgica en este producto con mención obligatoria.

FILETES DE ANCHOA

- **Nombre comercial:** Filete de anchoa:
- **Ingredientes:** Filete de anchoa (*Engraulis anchoita*), FAO 41. aceite de oliva y sal. (En ocasiones con aceite de girasol en lugar de aceite de oliva).
- **Tratamientos recibidos:** La materia prima es una semiconserva obtenida por salazón en salmuera de las anchoas enteras descabezadas con agua potable y sal, de manera que se alcance >20% NaCl en la fase acuosa del tejido muscular durante > 4 meses, de acuerdo al Reglamento 1276/2011 que modifica el anexo III del Rto 853/04, en lo referente al tratamiento para matar parásitos viables en los productos de la pesca destinados al consumo humano.

Recepcionada en bidones de uso alimentario de 50 a 350 kg a T^a de 0 a 5°C.

Una vez en las instalaciones, la materia prima es sometida a lavado por inmersión en agua potable fría, caliente y fría, de manera que se eliminan los restos de plateado de la superficie y la concentración de NaCl pasa de un 20% a un 8-13%)

Se continúa con la eliminación de espinas, restos de contenido intestinal y aletas, centrifugado, fileteado y moldeado.

Se envasa por termo-sellado a vacío en aceite de oliva o de girasol en barquetas y con films de uso alimentario

MACANA FISH también puede comprar Filetes de Anchoa salazonadas con un 8-13% de contenido en NaCl envasadas a vacío en formatos de 1 a 5 Kg que se reciben a T^a ≤ -18°C (±3°C) en caso de ser congeladas o entre 0 y 4°C en caso de ser refrigeradas y venderlas directamente sin re-ensasar o bien re-ensasarlas con nuestra marca y formatos.

- **Categoría de producto:** Se establecen dos categorías según los calibres 0 y 00. El calibre depende de la longitud del filete y ancho del lomo, siendo a mayor número de ceros de mayor categoría
- **Categoría de alimento:** según criterios de Seguridad Alimentaria Rto (CE) 2073/2005 Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *L. monocitogenes* no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales, por tener a_w a 20°C ≤ 0,92.
- **Parámetros físico-químicos**

a_w a 20°C ≤ 0,92

Contenido en NaCl: entre 8 y 13 %

pH > 5

- **Parámetros químicos (según reglamento 1881/2006 y sucesivas modificaciones)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Plomo (Pb)	0.30	mg/Kg
Cadmio (Cd)	0.30	mg/Kg
Mercurio (Hg)	0.50	mg/Kg
Dioxinas	3.5	pg/g
Suma de Dioxinas y PCB's	6.5	pg/g
Benzopirenos	2.0	Microg/Kg

- **Parámetros microbiológicos (según *Reglamento 2073/2005)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Histamina*	200	mg/Kg
Aerobios mesófilas	<10 ⁵	UFC/g
Enterobacterias	Ausencia	1g
Salmonella	Ausencia	25g
Lysteria monocitogenes ¹	Entre 0 y 100 *	UFC/g ó cm2
Lysteria monocitogenes ²	Ausencia	25g

¹ producto comercializado durante su vida útil por tener a_w a 20°C \leq 0,92

² Producto para exportación

- **Parámetros nutricionales (por 100g de producto)** (Fuente: Análisis 12/09/12 adjunto)

Valor energético: 177 Kcal

Grasas: 7,9 g

De las cuales Ácidos grasos saturados: 1,22 g

Hidratos de Carbono: <0.5 g

De los cuales azucares: <0.5 g

Proteínas: 26.5 g

Sal: 10/11 g

- **Características organolépticas**

Color: Marrón pardo-Rojizo

Aroma: A pescado salado

Textura: Elástica

- **Presentación:** 5 Formatos
 - PESO NETO 75 g ESCURRIDO 50 g
 - PESO NETO 140 g ESCURRIDO 110 g
 - PESO NETO 270 g ESCURRIDO 170 g
 - PESO NETO 350 g ESCURRIDO 230 g
 - FILETE DE ANCHOA 850 g (100 Filetes aproximadamente)
- **Envasado y embalaje:**
 - Envasado a vacío en bandejas termoselladas que cumplen Reglamento 10/2011 sobre materiales en contacto con alimentos.
- **Embalaje:** Cajas de cartón y paletizado con film retráctilado
- **Documento que acompaña la expedición:** albarán en el que figuran los datos de la empresa (nombre y dirección), fecha de expedición, producto, cantidad y lote de identificación, además del registro sanitario.
- **Condiciones y Temperatura de conservación y distribución:** Entre 0 y 5°C.
- **Instrucciones del etiquetado:** Según normativa vigente y en concreto RD 1334/99 y Reglamento 1169/2011 Ver ejemplo de etiqueta adjunta.
- **Modo de empleo:** Alimento listo para el consumo.
- **Vida útil:** 6 meses a partir de la fecha de envasado en nuestras instalaciones (Basado en estudio de vida útil adjunto) o respetando la vida útil de origen en caso de reenvasado.
- **Destino del producto:** Comercio mayorista y minorista.
- **Población de destino:** Población en general, excepto las personas alérgicas al pescado.
- **Alérgenos:** No hay ninguna sustancia alérgica en este producto con mención obligatoria.

ANCHOAS EN SALMUERA

- **Nombre comercial:** Anchoa en salmuera.
- **Ingredientes:** Anchoa (*Engraulis encrasicolus* o *Engraulis anchoita*) Cantábrico FAO 27 o Importación FAO 41, Y 34. agua y sal.
- **Tratamientos recibidos:** semiconserva obtenida por salazón en salmuera de las anchoas enteras descabezadas con agua potable y sal, de manera que se alcance >20% NaCl en la fase acuosa del tejido muscular durante > 4 meses, de acuerdo al Reglamento 1276/2011 que modifica el anexo III del Rto 853/04, en lo referente al tratamiento para matar parásitos viables en los productos de la pesca destinados al consumo humano.
Se trata de anchoa que se recepciona en latas de metal de 3 a 10 Kg o bien en barriles de 50 a 350 Kg. Estos dos formatos, se venden tal y como se compran, sin realizar ningún tipo de tratamiento o reenvasado en nuestras instalaciones, sin abrir siquiera los envases originales. El formato de pequeño tarro de cristal, se realiza un reenvasado
- **Categoría de producto:** Semiconserva de pescado (*Engraulis encrasicolus* o *Engraulis anchoita*) en salazón con > 20% de NaCl.
- **Categoría de alimento:** según criterios de Seguridad Alimentaria Rto (CE) 2073/2005 Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *L. monocitogenes* no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales, por tener α_w a 20°C \leq 0,92.(* ver tabla de parámetros microbiológicos)
- **Parámetros químicos (según reglamento 1881/2006 y sucesivas modificaciones)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Plomo (Pb)	0.30	mg/Kg
Cadmio (Cd)	0.30	mg/Kg
Mercurio (Hg)	0.50	mg/Kg
Dioxinas	3.5	pg/g
Suma de Dioxinas y PCB's	6.5	pg/g
Benzopirenos	2.0	Microg/Kg

- **Parámetros microbiológicos (según *Reglamento 2073/2005)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Histamina*	200	mg/Kg
Aerobios mesófilos	<10 ⁵	Ufc/g
Enterobacterias	<100	Ufc/g
Salmonella	Ausencia	25g

Lysteria monocytogenes*	Ausencia	25g
Shigella	Ausencia	25g

- **Parámetros físico-químicos**

α_w a 20°C < 0,92

Contenido en NaCl: >15 %

pH > 5

- **Parámetros nutricionales** (según ficha técnica del proveedor adjunta)

Valor energético: 495 kj/115kcal Kcal

Grasas: <3.1 g

De las cuales Ácidos grasos saturados: 0,48 g

Hidratos de Carbono: <2 g

De los cuales azucares: <1 g

Proteínas: 26.5 g

Sal: 23 g

- **Características organolépticas**

Color: Marrón pardo-Rojizo

Aroma: A pescado con maduración, típica del salazón

Textura: Pastosa

Sabor: Anchoa

- **Presentación:** Este producto se vende en los mismos formatos en los que se compra, es decir, en latas de metal de 3 a 10 Kg o bien en barriles de 50 a 350 Kg, tarro cristal 460g Neto y 210g Ecurrido
- **Condiciones y Temperatura de conservación y distribución:** Entre 3 a 10°C.
- **Instrucciones del etiquetado:** Para los formatos que no se reenvasan se mantiene el etiquetado original que deberá cumplir la norma general de etiquetado y cuantas otras normativas le sean de aplicación. Para el tarro de cristal según RD 1334/99 y Reglamento 1169/2011 sobre etiquetad. Ver ejemplo de etiqueta adjunta.
- **Modo de empleo:** Listo para su consumo por todos los consumidores previa transformación en filete y disminución del % de sal por lavado operaciones a realizar por el comprador.
- **Vida útil:** la que marque el fabricante, para el tarro de cristal será mínimo de un año.
- **Destino del producto:** Comercio mayorista y minorista.
- **Población de destino:** Población en general, excepto las personas alérgicas al pescado.
- **Alérgenos:** No hay ninguna sustancia alérgica en este producto con mención obligatoria.

BOQUERONES CON AJO Y PEREJIL

- **Nombre comercial:** BOQUERONES CON AJO Y PEREJIL
- **Producto:** Boquerones macerados en vinagre, con aceite de oliva, ajo y perejil. Zona FAO 27 (Atlántico Noreste) ó 34 (Atlántico Centro-Este) Y 37 (Mediterráneo – Mar Negro)
- **Ingredientes:** Filete de boquerón (*Engraulis encrasicolus*), aceite de oliva, ajo, perejil y sal.
- **Tratamientos recibidos:** La materia prima es boquerón entero que puede recepcionarse congelado ($\leq -18^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{C}$). El boquerón ha sido sometido a congelación durante un mínimo de 24 h a $T^{\text{a}} < -20^{\circ}\text{C}$ para inactivar las larvas de Anisakis de acuerdo al Reglamento 853/2004.

Una vez recepcionado, el pescado congelado se descongela en cámara de refrigeración (entre 0° y 5°C) y si llega refrigerado, éste se almacena en refrigeración (entre 0° y 5°C).

Tras esto, el pescado es descabezado, eviscerado, fileteado, desangrado (en agua) y sometido a maceración en agua, vinagre (10% graduación) y salmuera durante 24h a temperatura ambiente de acuerdo a la instrucción técnica correspondiente.

Tras esto se procede al escurrido y moldeado así como al envasado por termo-sellado a vacío en aceite de oliva o de girasol, junto con ajo y perejil en barquetas y con films de uso alimentario.

- **Categoría de producto:** No se establecen categorías de producto en función del tamaño puesto que no existen calibres para éste.
- **Categoría de alimento:** según criterios de Seguridad Alimentaria Rto (CE) 2073/2005 Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *L. monocitogenes* no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales, por tener $\text{pH} < 4,5$
- **Parámetros químicos (según reglamento 1881/2006 y sucesivas modificaciones)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Plomo (Pb)	0.30	mg/Kg
Cadmio (Cd)	0.30	mg/Kg
Mercurio (Hg)	0.50	mg/Kg
Dioxinas	3.5	pg/g
Suma de Dioxinas y PCB's	6.5	pg/g
Benzopirenos	2.0	Microg/Kg

- **Parámetros microbiológicos (según *Reglamento 2073/2005)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
*Histamina	200	mg/Kg
Aerobios mesófilas	<10 ⁵	Ufc/g
Enterobacterias	Ausencia	1g
Salmonella	Ausencia	25g
Lysteria monocitogenes ¹	Entre 0 y 100 *	UFC/g ó cm2
Lysteria monocitogenes ²	Ausencia	25g

¹ producto comercializado durante su vida útil por tener pH < 4,5

² Producto para exportación

- **Parámetros físico-químicos:**

pH <4,5

a_w a 20°C ≥ 0,92

NaCl: entre 3 y 5%

- **Parámetros nutricionales (por 100g de producto)** (Fuente: Análisis 12/09/12 adjunto)

Valor energético: 629 kj / 150 Kcal

Grasas: 6,9 g

De los cuales Acidos grasos saturados: 1,15 g

Hidratos de Carbono 1.5 g

De los cuales Azucares: < 0,5 g

Proteínas: 20,5 g

Sal: 4,4 g

- **Presentación:**

– 4 Formatos en bandejas:

- NETO 80 G ESCURRIDO 50 G
- PESO NETO 140 G ESCURRIDO 110 G
- PESO NETO 380 G ESCURRIDO 240 G
- PESO NETO 850 G ESCURRIDO 500 G

- **Envasado:**

– Envasado a vacío en bandejas termoselladas con film que cumplen Reglamento 10/2011 sobre materiales en contacto con alimentos con porcentaje de vacío entre el 80 y el 95%.

- **Embalaje:** Cajas de cartón y paletizado con film retráctilado

- **Documento que acompaña la expedición:** el albarán en el que figuran la fecha de expedición, producto, cantidad y lote de identificación además del registro sanitario.

- **Temperatura de conservación y distribución:** Entre 0 y 5°C.

- **Instrucciones del etiquetado:** Según RD 1334/99 y Reglamento 1169/2011 sobre etiquetado. Ver ejemplo de etiqueta adjunta.
- **Vida útil:** 6 meses a partir de la fecha de envasado y de acuerdo a ensayos de vida útil realizados.
- **Destino del producto:** Comercio mayorista y minorista.
- **Población de destino:** Población en general, excepto las personas alérgicas al pescado.
- **Alérgenos:** No hay ninguna sustancia alérgica en este producto con mención obligatoria.

BOQUERONES EN VINAGRE

- **Nombre comercial:** Boquerones con vinagre
- **Producto:** Boquerones macerados en vinagre con aceite de girasol. Zona FAO 27 (Atlántico Noreste) ó 34 (Atlántico Centro-Este) 37 (Mediterráneo – Mar Negro)
- **Ingredientes:** Filete de boquerón (*Engraulis encrasicolus*), aceite de girasol, vinagre de vino, salmuera, agua.
- **Tratamientos recibidos:** El tratamiento es el mismo exactamente que el filete de boquerón.

La diferencia con este producto, radica fundamentalmente en que el escurrido en este caso no es completo, por lo que en el envase aparece, además del filete de boquerón en vinagre y el aceite que se le añade, algo de caldo de la solución de maceración, compuesto por agua, sal y vinagre, de ahí que la mención del producto diga “con vinagre”

- **Categoría de producto:** No se establecen categorías de producto en función del tamaño puesto que no existen calibres para éste.
- **Categoría de alimento:** según criterios de Seguridad Alimentaria Rto (CE) 2073/2005 Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *L. monocitogenes* no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales, por tener pH < 4,5
- **Parámetros químicos (según reglamento 1881/2006 y sucesivas modificaciones)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Plomo (Pb)	0.30	mg/Kg
Cadmio (Cd)	0.30	mg/Kg
Mercurio (Hg)	0.50	mg/Kg
Dioxinas	3.5	pg/g
Suma de Dioxinas y PCB's	6.5	pg/g
Benzopirenos	2.0	Microg/Kg

- **Parámetros microbiológicos (según *Reglamento 2073/2005)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
*Histamina	200	mg/Kg
Aerobios mesófilos	<10 ⁵	Ufc/g
Enterobacterias	Ausencia	1g
Salmonella	Ausencia	25g
<i>Lysteria monocitogenes</i> ¹	Entre 0 y 100 *	UFC/g ó cm ²
<i>Lysteria monocitogenes</i> ²	Ausencia	25g

¹ producto comercializado durante su vida útil por tener pH < 4,5

² Producto para exportación

- **Parámetros físico-químicos:**

pH <4,5

α_w a 20°C ≥ 0,92

NaCl: 3 y 5%

- **Parámetros nutricionales (por 100g de producto)** (Fuente: Análisis 12/09/12 adjunto)

Valor energético: 629 kj / 150 Kcal

Grasas: 6,9 g

De los cuales Acidos grasos saturados: 1,15 g

Hidratos de Carbono 1.5 g

De los cuales Azucares: < 0,5 g

Proteínas: 20,5 g

Sal: 4,4 g

- **Presentación:**

– 3 Formatos en bandejas:

- PESO NETO 80 G ESCURRIDO 50 G
- PESO NETO 140 G ESCURRIDO 110 G
- PESO NETO 380 G ESCURRIDO 240 G
- PESO NETO 850 G ESCURRIDO 500 G

- **Envasado:**

– Envasado a vacío en bandejas termoselladas con film que cumplen Reglamento 10/2011 sobre materiales en contacto con alimentos con porcentaje de vacío entre el 80 y el 95%.

- **Embalaje:** Cajas de cartón y paletizado con film retractilado

- **Documentación que acompaña la expedición:** albarán en el que figuran la fecha de expedición, producto, cantidad y lote de identificación además del registro sanitario.

- **Temperatura de conservación y distribución:** Entre 0 y 5°C.

- **Instrucciones del etiquetado:** Según RD 1334/99 y Reglamento 1169/2011 sobre etiquetado: denominación del producto, ingredientes, lote, fecha de caducidad, modo de conservación, modo de empleo... Ver ejemplo de etiqueta adjunta.

- **Vida útil:** 6 meses a partir de la fecha de envasado y de acuerdo a ensayos de vida útil realizados. En caso de producto comprado elaborado y reenvasado en nuestras instalaciones se mantendrá como máximo la vida útil establecida por el fabricante.

- **Destino del producto:** Comercio mayorista y minorista.

- **Población de destino:** Población en general, excepto las personas alérgicas al pescado.

- **Alérgenos:** No hay ninguna sustancia alérgica en este producto con mención obligatoria.

FILETE DE BOQUERON EN VINAGRE A GRANEL

- **Nombre comercial:** Boquerones en vinagre Zona FAO 27 (Atlántico Noreste) ó 34 (Atlántico Centro-Este) 37 (Mediterráneo – Mar Negro)
- **Ingredientes:** Filete de boquerón (*Engraulis encrasicolus*), vinagre de vino, solución de macerado (vinagre, agua y sal).
- **Tratamientos recibidos:** Solo existe tratamiento de descongelación, cuando el cliente lo pide refrigerado. En todos los demás casos se venden tal y como se compran, congelado, sin realizar ningún tipo de tratamiento o reenvasado en nuestras instalaciones, sin abrir siquiera los envases originales. Tampoco se abren los envases cuando se realiza la descongelación.
- **Categoría de producto:** No se establecen categorías de producto en función del tamaño puesto que no existen calibres para éste.
- **Categoría de alimento:** según criterios de Seguridad Alimentaria Rto (CE) 2073/2005 Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *L. monocitogenes* no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales, por tener pH < 4,5
- **Parámetros químicos (según reglamento 1881/2006 y sucesivas modificaciones)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Plomo (Pb)	0.30	mg/Kg
Cadmio (Cd)	0.30	mg/Kg
Mercurio (Hg)	0.50	mg/Kg
Dioxinas	3.5	pg/g
Suma de Dioxinas y PCB's	6.5	pg/g
Benzopirenos	2.0	Microg/Kg

- **Parámetros microbiológicos (según *Reglamento 2073/2005)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
*Histamina	200	mg/Kg
Aerobios mesófilos	<10 ⁵	Ufc/g
Enterobacterias	Ausencia	1g
Salmonella	Ausencia	25g
<i>Listeria monocitogenes</i> ¹	Entre 0 y 100 *	UFC/g ó cm2
<i>Listeria monocitogenes</i> ²	Ausencia	25g

¹ producto comercializado durante su vida útil por tener pH < 4,5

² Producto para exportación

- **Parámetros físico-químicos:**

pH <4,5

a_w a 20°C ≥ 0,92

NaCl entre 3 y 5%

- **Parámetros nutricionales (por 100g de producto)** (Fuente: Análisis 12/09/12 adjunto)

Valor energético: 629 kJ / 150 Kcal

Grasas: 6,9 g

De los cuales Ácidos grasos saturados: 1,15 g

Hidratos de Carbono 1.5 g

De los cuales Azúcares: < 0,5 g

Proteínas: 20,5 g

Sal: 4,4 g

- **Presentación:**

Formatos:

- NETO 16 kg ESCURRIDO 10 kg

- **Envasado:**

No aplica

- **Embalaje:** Paletizado con film retráctilado

- **Documento que acompaña la expedición:** el albarán en el que figuran la fecha de expedición, producto, cantidad y lote de identificación además del registro sanitario.

- **Temperatura de conservación y distribución:** ≤ -18°C ó Entre 0 y 5°C.

- **Instrucciones del etiquetado:** Según RD 1334/99 y Reglamento 1169/2011 sobre etiquetado: denominación del producto, ingredientes, lote, fecha de caducidad, modo de conservación, modo de empleo... Ver ejemplo de etiqueta adjunta.

- **Vida útil:** 18 meses congelado ó 6 meses a partir de la fecha de descongelación y de acuerdo a ensayos de vida útil realizados.

- **Destino del producto:** Comercio mayorista.

- **Población de destino:** Población en general, excepto las personas alérgicas al pescado.

- **Alérgenos:** No hay ninguna sustancia alérgica en este producto con mención obligatoria.

BANDERILLAS DE ANCHOA Y BOQUERON

- **Nombre comercial:** Banderillas de anchoa y boquerón
- **Ingredientes:** Aceite de girasol (29%), Aceituna (22%), Cebollita (16%), Boquerón (*Engraulis Encrasicolus*) (15%), Anchoa (*Engraulis Encrasicolus*) (10%) y Pimiento (8%).
Contiene Sulfitos.

- **Tratamientos recibidos:** Las banderillas se reciben congeladas ($\leq -18^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{C}$) o refrigeradas en cubos de uso alimentario de 5 kg a 12 kg de peso escurrido.

Tanto el boquerón como la anchoa que contienen las banderillas se encuentran libres de parásitos viables en los productos de la pesca. Ya que, el boquerón ha sido sometido a congelación durante un mínimo de 24 h a una $T^{\text{a}} < -20^{\circ}\text{C}$ para inactivar las larvas de *Anisakis* de acuerdo al Reglamento 853/2004 y la anchoas permanecen en una solución de salmuera durante más de cuatro meses hasta que alcanzan más de un 20% de NaCl en la fase acuosa del tejido muscular, cumpliendo así con el Reglamento 1276/2011 que modifica el anexo III del Reglamento 853/04, en lo referente al tratamiento para matar parásitos viables en los productos de la pesca destinados al consumo humano.

Una vez recepcionados los cubos de banderillas se introducen en la cámara de congelación o bien se descongelan en la cámara de refrigeración (entre 0° y 4°C) y si llegan refrigerados, estos se almacena en refrigeración.

Tras esto se procede al envasado por termo-sellado a vacío en aceite de girasol, en envases y con films de uso alimentario.

- **Categoría de producto:** No se establecen categorías de producto en función del tamaño puesto que no existen calibres para éste.
- **Categoría de alimento:** según criterios de Seguridad Alimentaria Rto (CE) 2073/2005 Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *L. monocitogenes* no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales, por tener $\text{pH} < 4,5$
- **Parámetros químicos (según reglamento 1881/2006 y sucesivas modificaciones)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Plomo (Pb)	0.30	mg/Kg
Cadmio (Cd)	0.30	mg/Kg
Mercurio (Hg)	0.50	mg/Kg
Dioxinas	3.5	Pg/g
Suma de Dioxinas y PCB's	6.5	Pg/g
Benzopirenos	2.0	Microg/Kg

- **Parámetros microbiológicos (según *Reglamento 2073/2005)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
*Histamina	200	mg/Kg
Aerobios mesófilas	<10 ⁵	Ufc/g
Enterobacterias	Ausencia	1g
Salmonella	Ausencia	25g
Lysteria monocitogenes ¹	Entre 0 y 100 *	UFC/g ó cm2
Lysteria monocitogenes ²	Ausencia	25g

¹ producto comercializado durante su vida útil por tener pH < 4,5

² Producto para exportación

- **Parámetros físico-químicos:**

pH <4,5

α_w a 20°C ≥ 0,92

NaCl: entre 3 y 5%

- **Parámetros nutricionales (por 100g de producto)** (Fuente: Análisis N° Referencia:

A/57632 adjunto)

Valor energético: 1021 kj/ 247 Kcal

Grasas: 22,3 g

De las cuales Ácidos grasos saturados: 10,42 g

Hidratos de Carbono: 4,6g

De las cuales azucares: <0,5

Proteínas: 6,9 g

Sal: 3,74 g

- **Presentación:**

– 2 Formatos de bandejas:

- PESO NETO 145 G PESO ESCURRIDO 95 G
- PESO NETO 900 G PESO ESCURRIDO 650 G

- **Envasado:**

– Envasado a vacío en bandejas termoselladas con film que cumplen Reglamento 10/2011 sobre materiales en contacto con alimentos con porcentaje de vacío entre el 80 y el 95%.

- **Embalaje:** Cajas de cartón y paletizado con film retráctilado

- **Documento que acompaña la expedición:** el albarán en el que figuran la fecha de expedición, producto, cantidad y lote de identificación además del registro sanitario.

- **Temperatura de conservación y distribución:** Entre 0 y 5°C.
- **Instrucciones del etiquetado:** Según RD 1334/99 y Reglamento 1169/2011 sobre etiquetado: denominación del producto, ingredientes, lote, fecha de caducidad, modo de conservación, modo de empleo...
- **Vida útil:** Se mantendrá como máximo la vida útil establecida por el fabricante.
- **Destino del producto:** Comercio mayorista y minorista.
- **Población de destino:** Población en general, excepto las personas alérgicas al pescado.
- **Alérgenos:** Contiene sulfito. Según Análisis con Nº Referencia A/62506 se detecta sulfitos en concentraciones inferiores a 10 mg/kg. No obstante, a modo preventivo y ante la imposibilidad de asegurar al 100% la ausencia de los mismos en todas las producciones, la gerencia de la empresa ha decidido su inclusión como posible traza.

BANDERILLAS DE ACEITUNA Y BOQUERÓN

- **Nombre comercial:** Banderillas de aceituna y boquerón
- **Ingredientes:** Aceite de girasol (35%), Boquerón (*Engraulis Encrasicolus*) (32%), Aceitunas (30%) y Pimientos (3%). Contiene Sulfitos.
- **Tratamientos recibidos:** Las banderillas se reciben congeladas ($\leq -18^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{C}$) o refrigeradas en cubos de uso alimentario de 5 kg a 12 kg de peso escurrido.

El boquerón que contiene las banderillas se encuentra libre de parásitos viables en los productos de la pesca. Ya que, ha sido sometido a congelación durante un mínimo de 24 h a una $T^{\text{a}} < -20^{\circ}\text{C}$ para inactivar las larvas de Anisakis de acuerdo al Reglamento 853/2004.

Una vez recepcionados los cubos de banderillas se introducen en la cámara de congelación o bien se descongelan en la cámara de refrigeración (entre 0° y 4°C) y si llegan refrigerados, estos se almacena en refrigeración.

Tras esto se procede al envasado por termo-sellado a vacío en aceite de girasol, en envases y con films de uso alimentario.

- **Categoría de producto:** No se establecen categorías de producto en función del tamaño puesto que no existen calibres para éste.
- **Categoría de alimento:** según criterios de Seguridad Alimentaria Rto (CE) 2073/2005 Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *L. monocitogenes* no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales, por tener $\text{pH} < 4,5$
- **Parámetros químicos (según reglamento 1881/2006 y sucesivas modificaciones)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Plomo (Pb)	0.30	mg/Kg
Cadmio (Cd)	0.30	mg/Kg
Mercurio (Hg)	0.50	mg/Kg
Dioxinas	3.5	pg/g
Suma de Dioxinas y PCB's	6.5	pg/g
Benzopirenos	2.0	Microg/Kg

- **Parámetros microbiológicos (según *Reglamento 2073/2005)**

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
*Histamina	200	mg/Kg
Aerobios mesófilas	<10 ⁵	Ufc/g
Enterobacterias	Ausencia	1g
Salmonella	Ausencia	25g
Lysteria monocitogenes ¹	Entre 0 y 100 *	UFC/g ó cm2
Lysteria monocitogenes ²	Ausencia	25g

¹ producto comercializado durante su vida útil por tener pH < 4,5

² Producto para exportación

- **Parámetros físico-químicos:**

pH <4,5

α_w a 20°C ≥ 0,92

NaCl: entre 3 y 5%

- **Parámetros nutricionales (por 100g de producto)** (Fuente: Análisis N° Referencia:

A/57633 adjunto)

Valor energético: 1107 kj/ 268 Kcal

Grasas: 24,5 g

De las cuales Ácidos grasos saturados: 7,33 g

Hidratos de Carbono: <0,5

De las cuales azucares: <0,5

Proteínas: 9,7 g

Sal: 2,42 g

- **Presentación:**

– 2 Formatos de bandejas:

- PESO NETO 165 G PESO ESCURRIDO 115 G
- PESO NETO 900 G PESO ESCURRIDO 675 G

- **Envasado:**

– Envasado a vacío en bandejas termoselladas con film que cumplen Reglamento 10/2011 sobre materiales en contacto con alimentos con porcentaje de vacío entre el 80 y el 95%.

- **Embalaje:** Cajas de cartón y paletizado con film retráctilado

- **Documento que acompaña la expedición:** el albarán en el que figuran la fecha de expedición, producto, cantidad y lote de identificación además del registro sanitario.

- **Temperatura de conservación y distribución:** Entre 0 y 5°C.
- **Instrucciones del etiquetado:** Según RD 1334/99 y Reglamento 1169/2011 sobre etiquetado: denominación del producto, ingredientes, lote, fecha de caducidad, modo de conservación, modo de empleo...
- **Vida útil:** Se mantendrá como máximo la vida útil establecida por el fabricante.
- **Destino del producto:** Comercio mayorista y minorista.
- **Población de destino:** Población en general, excepto las personas alérgicas al pescado.
- **Alérgenos:** Contiene sulfito. Según Análisis con Nº Referencia A/62505 se detecta sulfitos en concentraciones inferiores a 10 mg/kg. No obstante, a modo preventivo y ante la imposibilidad de asegurar al 100% la ausencia de los mismos en todas las producciones, la gerencia de la empresa ha decidido su inclusión como posible traza.