



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

### LOMOS DE ANCHOA CANTABRICO EN ACEITE DE OLIVA

**CÓDIGOS: 8437007355352-8437007355338-  
8437007355147-8437007355123-8437007355079**

#### EMPRESA

Nombre de la empresa:	A. V. SANZ GALAN E HIJOS S.L.
Dirección:	C/ BANCOS DE BAZAN, 20 28380 COLMENAR DE OREJA (MADRID) ESPAÑA
Teléfono:	+34 918943195 / +34 606439777 / +34 606439778
E-mail:	avsanzgalan@hotmail.com
Registro Sanitario:	12.00011706/M

#### LISTA DE INGREDIENTES Y CARACTERISTICAS

Ingredientes:	Anchoa ( <b>pescado</b> ), Aceite de oliva y Sal
Otras características:	Las Materias primas no están modificadas genéticamente, ni irradiadas. Producto alérgeno por contener Anchoa ( <b>pescado</b> ). Producto sin aditivos.

#### FORMATOS

FORMATO	175	550	650	40 UNID.	50 UNID.
Peso Neto(g)	175	550	650	500	500
Peso Escurrido(g)	100	350	300	300	300

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Producto Refrigerado:	Conservarse entre 0° y 5°.	Producto Congelado:	Conservarse a -18°. Una vez descongelado no congelar.
-----------------------	----------------------------	---------------------	---

#### DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Materia prima- producto pesquero:	Anchoa (" <i>Engraulis Encrasicolus</i> " zona captura FAO 27) pesca de cerco
Recepción de la Materia prima:	Frescas / Salazón
Producto Final:	Anchoa en aceite de oliva. Producto Semiconserva
Formatos:	175 / 550 / 650 / 40 Ud. / 50 Ud.
Envasado:	Al vacío y/o termosellado en tarrina / bandeja de plástico apto para uso alimenticio.
Ingredientes añadidos:	Aceite de oliva y sal
Temperatura de distribución:	Entre 0° y 5°.
Embalaje:	Cartón ondulado
Descripción de Lotes:	-XXXXXX- ( numeración correspondiente al N° de Barril o Fecha de Salado)
Vida útil:	5 meses desde su Fabricación ( día, mes y año dd/mm/aa)
Distribución:	Para todo el Mundo, mediante transporte en pallets, contenedores,...
Intención de uso:	Consumo sin previo cocinado.
Intención de consumo:	Público en General, no existen especiales consideraciones.

#### PACKAGING

Packaging Primario:	Plástico Alimentario	Packaging Secundario:	Cartón Ondulado	Packaging Terciario:	Palet, Contenedor
Unidades/ Caja:	175 GR. = 20	550 GR. = 10	650 GR. = 10	40 Ud. = 6	50 Ud. = 6
CODIGO EAN:	8437007355352	8437007355338	8437007355147	8437007355123	8437007355079

#### MEDIDAS ESTANDARD DEL PRODUCTO TERMINADO

##### PROPIEDADES FÍSICAS Y ORGANOLEPTICAS:

Carne:	Consistencia firme, sin reblandecimiento que denote un grado de autólisis avanzado
Aroma y sabor:	Característicos del producto
Color:	Marrón claro
Cabeza y vísceras:	Ausencia.
Otras:	Ausencia de parásitos, barbas, espinas, escamas o restos de vísceras en el producto acabado.

##### ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS -QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
PH	< 7	pH-metro
HISTAMINA(ppm)	< 100	HPLC-ELISA
CADMIO (ppm)	< 0.1	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	< 0.5	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0.2	Absorción Atómica
COBRE (ppm)	< 10	Absorción Atómica



## ESPECIFICACION TECNICA

### LOMOS DE ANCHOA CANTABRICO EN ACEITE DE OLIVA

**CÓDIGOS: 8437007355352-8437007355338-  
8437007355147-8437007355123-8437007355079**

ESTAÑO (ppm)	< 2.50	Absorción Atómica
CLORUROS	> 14%	Volumetría de Precipitación

#### ESTANDARS DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETROS	LIMITES (ufc / g)	METODO ANALITICO
Recuento de colonias aerobias mesófilas (31 + 1° C)	<1x10 <sup>4</sup> col/g	Método Oficial M° Sanidad y C.
"Anisakis"	Ausencia col/g	Método Oficial M° Sanidad y C.
"Enterobacteriaceas" totales	Ausencia col/g	Método Oficial M° Sanidad y C.
"Staphylococcus aureus" enterotoxigénico	Ausencia col/g	Método Oficial M° Sanidad y C.
"Clostridium"	Ausencia col/g	Método Oficial M° Sanidad y C.
Anaerobios	<1x10 <sup>3</sup> col/g	Método Oficial M° Sanidad y C.

#### ALERGENOS, OGM (organismos modificados genéticamente) Y VALOR NUTRICIONAL

INGREDIENTES	PRESENCIA EN EL PRODUCTO SI / NO	PRESENCIA EN EL CENTRO PRODUCTIVO SI / NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	SI	SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados (Ex. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Atramuces y productos a base de atramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .6	NO	NO

OGM	Utilizado como ingrediente
	Si/No/Naturaleza del componente
Ingredientes	NO
Sub-ingredientes	NO
Fuente	NO
Pais de Origen	NO
Pais de Procesado	NO
Información GMOs	NO
Información DE	NO
Información TRAZAS	NO
Información CON	NO
Identidad Preservada	NO

VALOR NUTRICIONAL (100 GRAMOS)	
Valor Energético	556,7Kjul / 133 Kcal
Proteínas (%)	17,7
Grasas (%)	6,9
H.C. (%)	<0,5
Ácidos Grasos	1,4 Gr.
Azucars (%)	<0,5
Sal (%)	11,4