



	FICHA TECNICA	Ft. Pro. 11	
	BOQUERON EN VINAGRETA	Revisión: 0	Fecha: 25/09/17
		Página 1 de 2	

Referencia	02003 Boquerón cantábrico en vinagreta 1000g
	41001 Boquerón cantábrico en vinagreta 110g

Datos de empresa	
Nº RGSA	12.08.864/SS; 26.07.568/SS

Aplicación / Modo de empleo	Abrir y consumir directamente o utilizarlo como ingrediente en platos, ensaladas...
Tratamiento sufrido durante el procesado	Congelación para inactivar la posible presencia de Anisakis. No sufre ningún tratamiento de calor, sólo maceración en vinagre (pH productos 4,4). Es una semiconserva.
Consumidores habituales	Suministro a restaurantes, comercios, grandes superficies... Consecuentemente el consumidor final es el público en general, excepto; ver apartado alérgenos.

Ingredientes	Anchoa (<i>Engraulis encrasicolus</i>) (pescado), aceite de girasol, vinagre blanco de vino, sal, ajo y perejil.
Características organolépticas	Textura aparente: firme, sin reblandecimiento Color: blanco grisáceo, algunas marcas de la espina debido a la no utilización de ningún agente blanqueante, a excepción del vinagre natural. Aroma: avinagrado, fresco y agradable, especiado. Textura en boca: firme Sabor: intenso a pescado con un toque ácido
Características microbiológicas	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: <i>Listeria monocytogenes</i> : ≤ 100 ufc/g Control Interno: <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g
Características físicas	Libre de cuerpos extraños, metales. Parásitos: Producto realizado a partir de pescado congelado a una temperatura igual o inferior a -20°C según Reglamento (CE) 853/2004.
Características químicas	Producto libre de agentes químicos. Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones. Histamina: Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones
Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones)	Pescado y productos a base de pescado. Puede contener trazas de: moluscos y sulfitos
Irradiación	Producto libre de irradiación
OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)	Producto libre de OGM

Presentación, conservación, almacenamiento y transporte

Formato	110 grs. neto (90 grs. escurrido)	950g neto. (700 grs. escurrido)
	Cada tarrina contiene aproximadamente 10 - 12 lomos de boquerón (sujeta a variaciones en función del tamaño del pescado)	Cada tarrina contiene aproximadamente 70 - 100 lomos de boquerón (sujeta a variaciones en función del tamaño del pescado)
Envasado / Embalaje	Envase primario:	Termosellado. El material plástico empleado apto para estar en contacto con alimento.
	Embalaje:	12 unidades de tarrinas plásticas de 110 grs. en caja de cartón 12 Unidades de tarrinas plásticas de 1kg en caja de cartón Solo para exportación 2 unidades de 1kg en caja de cartón
Etiquetado	Reglamento 1169/2011 y posteriores modificaciones.	
Caducidad	El periodo de consumo preferente es de 6 meses desde la fecha de elaboración en condiciones adecuadas de almacenamiento. Leyenda "consumir preferentemente antes del ": seguido del día, mes, año.	
Condiciones de almacenamiento	Mantener en refrigeración a temperatura entre 0 y 4°C // Una vez abierto, mantener en su aceite en refrigeración y consumir en 7 días	
Condiciones de transporte	Transporte frigorífico	

Información nutricional (en 100 grs):

Producto:	Boquerón en vinagre	
	Valor energético	905 kJ / 218 Kcal
	Grasa	16g
	De las cuales:	
	Acidos grasos saturados	1,90%
	Acidos grasos poliinsaturados	9,9g
	Hidratos de carbono	0,5g
	De los cuales:	
	Azúcares	0,5g
	Fibra alimentaria	0,5g
	Proteínas	18,4g
	Sal	2,7g



FICHA TECNICA		Ft. Pro. 11	
BOQUERON EN VINAGRETA		Revisión: 0	Fecha: 25/09/17
		Página 2 de 2	

Ficha logística

PN = Peso neto (gr): es el peso del producto
 PB = Peso bruto (gr): es el peso del producto + peso del embalaje
 L= Longitud A= Anchura AL= Altura

DUN14: EAN13 + Variable Logística
 L= Longitud A= Anchura AL= Altura

DATOS COMERCIALES			DESCRIPCIÓN ENVASE					ACONDICIONAMIENTO DE LA CAJA						
CODIGO	DESCRIPCION	CODIGO EAN	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (gr)	PB (gr)	CODIGO DUN 14 DUN 14: EAN 13 + Variable Logística	Nº UNIDADES	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (kg)	PB (kg)
41001	Boquerón en vinagreta 110 grs.	8425802502018	16,7	12,0	1,4	110,0	100	18425902502015	12	25,0	17,0	11,0	1,32	2,040
02003	Boquerón en vinagreta 1000 grs.	8425802201126	23,2	15,2	4,5	1000,0	1080	18425902201123	12	47,5	24,5	21,0	12,00	13,400

Rellano: se refiere a cada capa del palet

DATOS COMERCIALES		PALETIZACIÓN							
DESCRIPCION	Nº de cajas por rellano	Nº de rellano por palet	Nº de cajas por palet	Nº de unidades por palet	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PB (kg)	TIPO PALET
Boquerón en vinagreta 110 grs.	19	9	171	2.052	120	80	114	363,84	EUROPALET
Boquerón en vinagreta 1000 grs.	6	6	36	432	120	80	141	497,4	EUROPALET

Elaborado y modificado por : Calidad	Revisado y aprobado por: Gerencia
Fecha: 17/03/2022 Firma:	Fecha: 17/03/2022 Firma: