macanafish	
MACANA FISH S.L.	**FECHA: 07/02/2023**
FICHA TÉCNICA	**BOQUERÓN CANTÁBRICO 40 FILETES. CÓDIGO INTERNO 070160**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
NOMBRE COMERCIAL	BOQUERON CANTABRICO 40 FILETES
INGREDIENTES	Boquerón (**pescado**) (85%)((*Engraulis Encrasicolus*), vinagre de vino, agua y sal), aceite de girasol, perejil y ajo.
TRATAMIENTOS RECIBIDOS	La materia prima es boquerón entero congelado del mar cantábrico. Se almacena en cámara de congelación. El proceso consiste en: 1. Descongelación en cámara frigorífica en box habilitado para ellos durante 3 días. 2. Una vez descongelado, enjuague, lavado y pesado del pescado. 3. Descabezado, eviscerado y desangrado durante 20/30 minutos. 4. Preparación de la solución de marinado. (vinagre, agua y sal) 5. Escurrido del boquerón después del desangrado. 6. Poner el pescado en la solución de marinado durante 40/48 horas. 7. Una vez marinado, escurrido, fileteado y envasado en barquetas o tarrinas de plástico y uso alimentario. Adición de aceite de girasol más ajo y perejil y sellado a vacío con film de plástico de uso alimentario. El producto cumple con el reglamento 853/2004 (basado en el informe del comité científico de la AESAN nº referencia 2007/006) para inactivar las larvas de Anisakis dado que partimos de una materia prima congelada con un mínimo de 24 horas a -20ºC.
CATEGORIA DE PRODUCTO	No se establecen categorías de producto en función del tamaño puesto que no existen calibres para éste.
CATEGORIA 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 < 4,4
VIDA ÚTIL	180 días 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 CONSUMO	Población en general, excepto las personas alérgicas al pescado.
ALÉRGENOS	El propio pescado.

PARÁMETROS DEL PRODUCTO

PARAMETROS FISICO-QUÍMICOS	pH <4,4 aw a 20ºC ≥ 0.92 NaCl: entre 3 y 5%

PARÁMETROS QUÍMICOS (según reglamento 1881/2006 y sucesivas modificaciones)

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Plomo (Pb)	0.30	mg/Kg
Cadmio (Cd)	0.25	mg/Kg
Mercurio (Hg)	0.50	mg/Kg
Dioxinas	3.5	pg/g
Suma de Dioxinas y PCB´s	6.5	pg/g
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180s	15.3	ng/g
Benzopirenos	2.0	Microg/Kg
Suma de Benzopirenos	9.1	Microg/Kg
Glicidol	26.9	Microg/Kg
3-MCPD	3.6	Microg/Kg
Melamina	2.5	ppm
Ácido Erúcico	19.1	g/kg

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (según *Reglamento 2073/2005)

PARÁMETRO	LÍMITE	UNIDADES
Histamina*	<100 ppm	mg/Kg
Aerobios mesófilas	<1 x 10(5)	UFC/g
Enterobacterias	<1 x 10	UFC/g
Salmonella	Ausencia	25g
Lysteria monocitogenes1	Entre 0 y 100 *	UFC/g ó cm2

PARÁMETROS NUTRICIONALES (por 100g de producto)

- Valor energético: 629 kj / 150 Kcal
- Grasas: 6,9 g
- De las cuales Ácidos grasos saturados: 1,2 G
- Hidratos de Carbono 1,5 g
- De los cuales Azúcares: 0 g
- Proteínas: 21g
- Sal: 4,4 g

DATOS LOGÍSTICOS

PRESENTACIÓN	PESO NETO 400 g ESCURRIDO 340 g

FICHA LOGÍSTICA

EAN UNIDAD DE VENTA	Ud venta (cms)				UNIDADES CAJA
	Largo	Ancho	Alto	Peso gr	
8436042917174	19	19	1,2	400	4

EAN DUN DE LA CAJA	Medida caja (cms)			
	Largo	Ancho	Alto	Peso kg
8436042917143	390	197	27	1.8

Medidas Palet (cms)				Cajas/ capa palet	Nª CAPAS	CAJAS PALET
LARGO	ANCHO	ALTO	PESO kg			
120	80	110	216	12	10	120

ENVASADO	Envasado a vacío en bandejas/tarrinas termoselladas con film que cumplen Reglamento 10/2011 sobre materiales en contacto con alimentos
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 DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Entre 0º y 8ºC.
INSTRUCCIONES DE ETIQUETAD	Según normativa vigente y en concreto Reglamento 1379/2013 y Reglamento 1169/2011
MODO DE EMPLEO	Alimento listo para el consumo.Una vez abierto, consumir en los 3 días posteriores a su apertura.