

Fecha: 09/06/2022

Edición: 03

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Marrón Característico Olor y Sabor: Característico Textura: Suave consistencia.	
CONSERVACIÓN	Entre 0°C y 5°C	
VIDA ÚTIL	6 meses	
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	En base al Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.	
LÍMITE DE CONTAMINANTES	Según el Reglamento 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.	
ETIQUETADO	Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE.	
INGREDIENTES	LISTADO	
	LOMOS DE ANCHOAS ENGRAULIS ENCRASICOLUS (Pescado en área FAO 27) ARTE DE PESCA: DE CERCO	
	ACEITE DE GIRASOL	
	SAL	
	Sin Organismos Modificados Genéticamente (OMG)	
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente	Cantidad
	Valor energético (kJ/kcal)	1243/297
	Grasas (g)	19
	de las cuales saturadas (g)	2,8
	Hidratos de carbono (g)	7,6
	de los cuales azúcares (g)	0
	Proteínas (g)	24,0
Sal (g)	14	
PRESENTACIÓN	BARQUETA 140 ML CERRADO MANUAL	
	BARQUETA 150 ML, 300 ML, 500ML TERMOSELLABLE CUADRADAS	
	TARRINAS 400 ML, 700 ML, 1000 ML. TERMOSELLABLE REDONDAS	

ALÉRGENOS		Contiene: PESCADO												
ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
				X										