	<b>FICHA TECNICA</b>		Ft. Pro. 15
	<b>ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA</b>		Revisión: 1   Fecha: 23/02/23
			Página 1 de 2

<b>Referencias</b>	05003	Anchoa del cantábrico en aceite de oliva 70g
	05004	Anchoa en aceite de oliva 900g
	05005	Anchoa del cantábrico en aceite de oliva 900g

<b>Datos de empresa</b>	CORPA-CORPORACION PASCUAL HNOS., S.A. Polígono Ibai-Ondo 2, Local 8 - 20160 Lasarte-Oria (Guipúzcoa) Teléfono: 943 36 18 55 // E-mail: info@corpa.es
<b>Nº RGSA</b>	12.08.864/SS; 26.07.568/SS

<b>Aplicación / Modo de empleo</b>	Abrir y consumir directamente o utilizarlo como ingrediente en platos, ensaladas ...
<b>Tratamiento sufrido durante el procesado</b>	Pescado descabezado, sometido a salazón, fileteado, lavado y envasado en aceite de oliva.
<b>Consumidores habituales</b>	Suministro a Restaurantes, Comercios, Grandes Superficies... Consecuentemente el consumidor final es el público en general, excepto; ver apartado alérgenos.

<b>Ingredientes</b>	Filete de Anchoa ( <i>Engraulis encrasicolus</i> ) ( <b>pescado</b> ), aceite de oliva y sal.
<b>Características organolépticas</b>	Textura aparente: firme, sin reblandecimiento.
	Color: pardo-rojizo.
	Aroma: característico a pescado salado.
	Textura en boca: firme.
<b>Características microbiológicas</b>	Sabor: intenso sabor característico de la anchoa.
	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g Control Interno: Salmonella: Ausencia/25g
<b>Características físicas y/o químicas</b>	Producto pasado por el detector de metales
	Parásitos: producto que impide la supervivencia de Anisakis por el proceso de salado.
	Reglamento 915/2023 y sus modificaciones (en el caso del Cadmio, al límite legislativo se le aplica un factor de transformación de 4,5).
	HISTAMINA: Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones (Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatonidae y Seombrosidae.)
<b>Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones)</b>	Cloruros en fase acuosa (%): > 10
<b>Irradiación</b>	Pescado y productos a base de pescado.
<b>OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)</b>	No se emplea ningún tipo de tratamiento de irradiación sobre nuestros productos
	Ninguno de los ingredientes empleados proviene ni continen proteínas o ADN procedentes de Organismos Modificados Genéticamente

**Presentación, conservación, almacenamiento y transporte**

<b>Formato</b>	70 g. (50 g. escurrido)	900 g. (700 g. escurrido)
<b>Invasado / Embalaje</b>	Envase primario:	Termosellado. Material plástico empleado apto para estar en contacto con alimentos <small>nota: puede llevar una lamina de papel apto para estar en contacto con alimentos.</small>
	Embalaje:	12 unidades de tarrinas plásticas de 70g en caja de cartón 12 unidades de tarrinas plásticas de 900g en caja de cartón
<b>Etiquetado</b>	Reglamento 1169/2011 y posteriores modificaciones.	
<b>Caducidad</b>	El periodo de consumo preferente es de 12 meses desde la fecha de elaboración en condiciones adecuadas de almacenamiento. Leyenda "consumir preferentemente antes del": seguido del día, mes, año.	
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Mantener en refrigeración a temperatura entre 0 y 4°C. Una vez abierto en refrigeración y cubierto de aceite, consumir en 7 días	
<b>Condiciones de transporte</b>	Transporte frigorífico	

**Información nutricional (en 100 grs peso escurrido):**

<b>Producto:</b>	<b>ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA (100 grs.)</b>	
Valor energético	852 kJ / 203 Kcal	
Grasa	9,7g	
De las cuales:		
Ácidos grasos saturados	2,2g	
Hidratos de carbono	0g	
De los cuales:		
Azúcares	0g	
Proteínas	29g	
Sal	9,25g	



## FICHA TECNICA

### ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

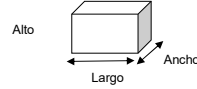
Ft. Pro. 15

Revisión: 1 Fecha: 23/02/23

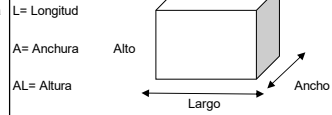
Página 2 de 2

#### 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

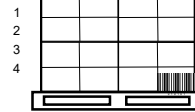


DUN14: EAN13 + Variable Logística



DATOS COMERCIALES			DESCRIPCIÓN ENVASE						ACONDICIONAMIENTO DE LA CAJA					
CODIGO	DESCRIPCIÓN	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)
05004	Anchoa en aceite de oliva 900 grs.	8425902107039	23,2	15,2	4,5	1000,0	1060	18425902107036	12	47,5	24,5	21,0	12,00	13,400
05005	Anchoa Cantábrico aceite de oliva 900 grs	8425902107053	23,2	15,2	4,5	1000,0	1060	18425902107050	12	47,5	24,5	21,0	12,00	13,400
05003	Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva 70 grs	8425902504012	16,7	12,0	1,4	70,0	100	18425902504019	12	25,0	17,0	11,0	0,84	1,200

Rellano: se refiere a cada capa del palet



DATOS COMERCIALES		PALETIZACIÓN							
DESCRIPCIÓN	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
Anchoa en aceite de oliva 900 grs.	6	6	36	432	120	80	141	497,4	EUROPALET
Anchoa Cantábrico aceite de oliva 900 grs	6	6	36	432	120	80	141	497,4	EUROPALET
Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva 70 grs	19	9	171	2.052	120	80	114	220,2	EUROPALET

Elaborado y modificado por: Calidad

Fecha: 19/06/2023 Firma:

Revisado y aprobado por: Gerencia.

Fecha: 19/06/2023 Firma: