	<b>FICHA TECNICA</b>	Ft. Pro. 11	
	<b>BOQUERON EN VINAGRETA</b>	Revisión: 1	Fecha: 30/01/23
		Página 1 de 2	

<b>Referencia</b>	02003 Boquerón cantábrico en vinagreta 1000g 41001 Boquerón cantábrico en vinagreta 110g
-------------------	---

<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>	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.
<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>	Anchoa ( <i>Engraulis encrasicolus</i> ) ( <b>pescado</b> ), aceite de girasol, vinagre blanco de vino, sal, ajo y perejil.
<b>Características organolépticas</b>	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
<b>Características microbiológicas</b>	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: <i>Listeria monocytogenes</i> : ≤ 100 ufc/g Control Interno: <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g
<b>Características físicas y/o químicas</b>	Producto pasado por el detector de metales Parásitos: Producto realizado a partir de pescado congelado a una temperatura igual o inferior a -20°C según Reglamento (CE) 853/2004. Reglamento 915/2023 y sus modificaciones. Histamina: Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones
<b>Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones)</b>	Pescado y productos a base de pescado. Puede contener trazas de: moluscos y sulfitos
<b>Irradiación</b>	No se emplea ningún tipo de tratamiento de irradiación sobre nuestros productos
<b>OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)</b>	Ninguno de los ingredientes empleados proviene ni contienen proteínas o ADN procedentes de Organismos Modificados Genéticamente

**Presentación, conservación, almacenamiento y transporte**

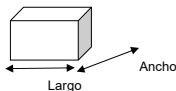
<b>Formato</b>	110 grs. neto (90 grs. escurrido)	950g neto. (700 grs. escurrido)
	Cada tarrina contiene aproximadamente 10 - 12 lomos de boquerón (sujeta a variaciones en función del tamaño del pescado)	Cada tarrina contiene aproximadamente 70 - 100 lomos de boquerón (sujeta a variaciones en función del tamaño del pescado)
<b>Invasado / Embalaje</b>	Envase primario:	Termosellado. El material plástico empleado apto para estar en contacto con alimento.
	Embalaje:	12 unidades de tarrinas plasticas de 110 grs. en caja de cartón 12 Unidades de tarrinas plasticas de 1kg en caja de cartón Solo para exportación 2 unidades de 1kg en caja de cartón
<b>Etiquetado</b>	Reglamento 1169/2011 y posteriores modificaciones.	
<b>Caducidad</b>	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.	
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Mantener en refrigeración a temperatura entre 0 y 4°C // Una vez abierto, mantener en su aceite en refrigeración y consumir en 7 días	
<b>Condiciones de transporte</b>	Transporte frigorífico	

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

Producto:	Boquerón en vinagre	
Valor energético	905 kJ / 218 Kcal	
Grasa	16g	
De las cuales:		
Ácidos grasos saturados	1,90%	
Ácidos 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	

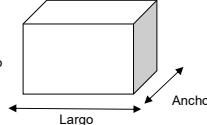
**Ficha logística**

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



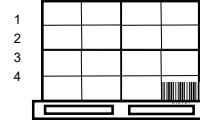
DUN14: EAN13 + Variable Logística

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.	8425902502018	16,7	12,0	1,4	110,0	160	18425902502015	12	25,0	17,0	11,0	1,32	2,040
02003	Boquerón en vinagreta 1000 grs.	8425902201126	23,2	15,2	4,5	1000,0	1060	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

Fecha: 19/06/2023

Firma:



Revisado y aprobado por:Gerencia

Fecha: 19/06/2023

Firma:

