	FICHA TECNICA GILDAS DE ANCHOA	Ft. Pro. 33	
		Revisión: 1	Fecha: 23/02/23
		Página 1 de 2	

Referencia	23002 Gilda anchoa 40 unidades
-------------------	--------------------------------

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

Aplicación / Modo de empleo	Abrir y consumir directamente
Tratamiento sufrido durante el procesado	Clasificación de las materias primas, elaboración de la brocheta, envasado, adición del líquido de gobierno, cierre y almacenamiento refrigerado.
Consumidores habituales	Suministro a restaurantes, comercios, grandes superficies... Consecuentemente el consumidor final es el público en general, excepto; ver apartado alérgenos.

Ingredientes	Aceite de girasol (62%), aceitunas (16%) (aceitunas, agua, acidulante: ácido cítrico y sal), guindillas (14%) (guindillas, acidulante: ácido cítrico, conservador: metasulfito potásico y sal), anchoa (8%) (<i>Engraulis encrasicolus</i>), y sal
Características organolépticas	Textura aparente: ingredientes firmes pero tiernos
	Aspecto: color característico de sus ingredientes, sin roturas y ordenado.
	Aroma: avinagrado, fresco y agradable, especiado.
	Textura en boca: ingredientes firmes pero tiernos
Características microbiológicas	Sabor: característico de sus ingredientes, con un toque ácido
	Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g Staphylococcus aureus ≤ 100 ufc/g
Características físicas y/o químicas	Ausencia de sólidos extraños al producto Parásitos: los filetes de anchoa han sufrido un proceso de salado que destruye las larvas de nematodos. Residuos de plaguicidas: cumple con la normativa CE en vigor sobre límite máximo según Reglamento CE nº 396/2005. Reglamento 915/2023 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, Sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg.
Irradiación	No se emplea ningún tipo de tratamiento de irradiación sobre nuestros productos
OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)	Ninguno de los ingredientes empleados proviene ni contienen proteínas o ADN procedentes de Organismos Modificados Genéticamente

Presentación, conservación, almacenamiento y transporte

Formato	2000 grs. neto (40 und)	
Invasado / Embalaje	Envase primario:	Tarrina plástica, con cierre hermético.
	Embalaje:	Material plástico empleado apto para estar en contacto con alimentos 2 unidades de 40 gildas 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": día, mes y año.	
Condiciones de almacenamiento	Mantener en refrigeración a temperatura ≤ 7°C // Una vez abierto, mantener en su aceite refrigerado y consumir antes de 5 días	
Condiciones de transporte	Transporte frigorífico	

Información nutricional (en 100 g peso escurrido):

Producto:	Gilda de Anchoa en salazón 100g	
Valor energético	430 kJ / 103 Kcal	
Grasa	6,56 g	
De las cuales:		
Ácidos grasos saturados	1,4 g	
Hidratos de carbono	4,45 g	
De los cuales:		
Azúcares	1,18 g	
Proteínas	6,58 g	
Sal	3,74 g	



**FICHA TECNICA
GILDA DE ANCHOA**

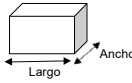
Ft. Pro. 33

Revisión: 1 Fecha: 23/02/23

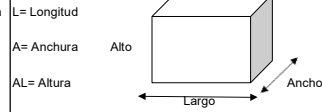
Página 2 de 2

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 A= Anchura AL= Altura

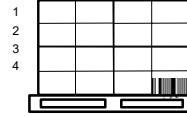


DUN14: EAN13 + Variable Logística



DATOS COMERCIALES			DESCRIPCION 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)
23002	Gilda de anchoa	8425902405111	14,0	15,0	18,0	2036,0	2100	18425902405118	2	28,5	15,4	19,3	4,07	4,220

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
Gilda de anchoa	16	8	128	256	120	80	169	555,16	EUR

Elaborado y modificado por: Calidad

Fecha: 23/02/2023

Firma:

Revisado y aprobado por: Gerencia

Fecha: 23/02/2023

Firma: