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

Referencia	23001 Gilda boquerón 40 unidades
-------------------	----------------------------------

Datos de empresa:	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
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 (61%), aceitunas (16%) (aceitunas, agua, acidulante: ácido cítrico, sal) guindillas (14%) (guindillas, acidulante, ácido cítrico, conservador: metasulfito potásico y sal), boquerón (9%) (anchoa (<i>Engraulis encrasicolus</i>), vinagre de vino 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
	Sabor: característico de sus ingredientes, con un toque ácido
Características microbiológicas	Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g Staphylococcus aureus: ≤ 100 ufc/g
Características físicas y/o químicas	Ausencia de sólidos extraños al producto Parásitos: Producto realizado a partir de pescado congelado a una temperatura igual o inferior a -20°C según Reglamento (CE) 853/2004. 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 (40und)	
Envasado / Embalaje	Envasado primario:	Tarrina plástica con cierre hermético
		Material plástico empleado apto para estar en contacto con alimentos
	Embalaje:	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": seguido de día, mes y año.	
Condiciones de almacenamiento	Mantener en refrigeración a temperatura ≤ 7°C // Una vez abierto, mantener en su aceite refrigerado y consumir en 5 días.	
Condiciones de transporte	Transporte frigorífico	

Información nutricional (en 100 grs peso escurrido):

Producto:	Gilda de Boqueron en vinagre 100g	
	Valor energético	611 kJ / 147 Kcal
	Grasa	12,62 g
	De las cuales:	
	Ácidos grasos saturados	2,1 g
	Hidratos de carbono	0,14 g
	De los cuales:	
	Azúcares	0,12 g
	Proteínas	8,32 g
	Sal	1,8 g



FICHA TECNICA

GILDAS DE BOQUERON

Ft. Pro. 33

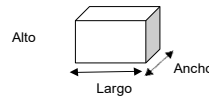
Revisión: 1

Fecha: 23/02/23

Página 1 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

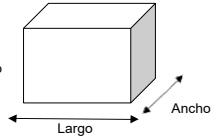


DUN14: EAN13 + Variable Logística

L= Longitud

A= Anchura

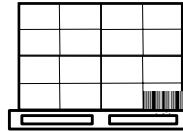
AL= Altura



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)
23001	Gilda de boqueron	8425902405104	14,0	15,0	18,0	2036,0	2100	18425902405101	2	28,5	15,4	19,3	4,07	4,220

Rellano: se refiere a cada capa del palet

- 1
- 2
- 3
- 4



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 boqueron	16	8	128	256	120	80	169	555,16	EUR

Elaborado y modificado por: Calidad

Fecha: 19/06/2023

Firma:

Revisado y aprobado por: Gerencia

Fecha: 19/06/2023

Firma: