



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 24/10/2024
Edición: 09

18858 - BOQUERÓN G IQF LIMPIO H/G 10x1 KG

FECHA	CAMBIO REALIZADO
22/09/2023	Actualización de la legislación

PROVEEDOR: Delfín Ultracongelados, S.A.	
PRODUCTO: Boquerón crudo limpio sin cabeza (HG) ultracongelado (IQF) 1 KG	
Denominación comercial: Boquerón	Nombre científico: <i>Engraulis encrasicolus</i>
Arte de pesca: Redes de cerco y redes izadas	Capturado en Mar Mediterráneo Este. Mar Egeo
Origen: Dentro de la Unión Europea	Código 3-alfa: ANE
FABRICACIÓN	Los boquerones se capturan en alta mar mediante redes de cerco y redes izadas. Una vez en tierra, se seleccionan y clasifican y las piezas correctas se limpian, se eliminan las cabezas y se ultracongelan. Una vez en nuestras instalaciones, se envasan en bolsas de 1 kg y se introducen en cajas de cartón formato 10x1 kg. De esta manera, el producto final se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.
ENVASE PRIMARIO: Bolsa de plástico transparente con textos impresos formato de 1 Kg	ENVASE SECUNDARIO: Caja de cartón formato 10x1 kg. Medidas: 355x290x296 mm
EAN 13: 8410547945603	EAN 14: 18410547945600
CAJAS POR CAPA: 8	CAJAS POR PALET: 48
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	Máximo 30 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)
LOTE	Combinación de dígitos (Orden de trabajo)
FECHA DE CONGELACIÓN	DD/MM/AAAA
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Mantener a temperatura inferior a -18°C. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.
MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO	Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, debe ser cocinado completamente antes de su consumo.
POBLACIÓN DE DESTINO	Este producto está destinado a toda la población en general, excepto a las personas alérgicas a las sustancias incluidas en la declaración de alérgenos y a la población vegetariana.

INGREDIENTES	Boquerón (pescado) (<i>Engraulis encrasicolus</i>)
ALÉRGENOS	Contiene pescado . Puede contener trazas de crustáceos, moluscos y sulfitos .
OGM's	No contiene



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 24/10/2024
Edición: 09

18858 - BOQUERÓN G IQF LIMPIO H/G 10x1 KG

FECHA	CAMBIO REALIZADO
22/09/2023	Actualización de la legislación

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Contenido (g)	1000	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Peso neto (sin el glaseado) (g)	800	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Glaseo (%)	20	±3	ORDEN PRE-3360/2004
Talla (piezas/kg)	80/100	80/100	Visual/Pesada
Histamina (mg/kg)	≤100	≤100	HPLC

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Límite máximo
N.º total de gérmenes aeróbicos / g	<1x10 ⁶
Enterobacterias totales / g	<1x10 ³
Coliformes totales / g	<1x10 ³
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 ²
<i>Salmonella spp</i> / 25g	No detectado
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 ²

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valoración
Color	Plateado, natural del boquerón
Olor	Intenso aroma a mar
Sabor	Intenso sabor a pescado, una vez cocinado
Textura	Firme



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 24/10/2024
Edición: 09

18858 - BOQUERÓN G IQF LIMPIO H/G 10x1 KG

FECHA	CAMBIO REALIZADO
22/09/2023	Actualización de la legislación

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

REAL DECRETO	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
REGLAMENTO	1333/2008, sobre aditivos alimentario y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
REGLAMENTO	1379/2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura
REGLAMENTO	2406/96, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

FOTOS

