Pescado enharinado listo para freír

caromar

Revisión: Mayo 2026

FICHA TÉCNICA
PRODUCTO: BOQUERÓN EVISCERADO SIN AGALLAS Y CONGELADO



Nombre comercial	Boquerón eviscerado sin agallas y congelado
Nombre científico	*Engraulis Encrasicolus*
Método de producción	Extractiva
Arte de pesca	Redes de cerco
Zona FAO	FAO 37, 34 (Océano Atlántico, Mediterráneo)
Origen	Marruecos
Presentación	IQF sin espinas
Peso caja	4Kg +0.3 Kg embalaje cartón
Peso neto	4 kg
Vida útil	24 Meses

1–CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
Descripción del producto:	100 % Boquerón.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS		
Objetos extraños	Ausencia	
Ingredientes	Boquerón100 %	
METALES PESADOS	**Contenido máximo**	**Unidad**
Plomo	<0.30	mg/kg peso fresco
Cadmio	<0.25	mg/kg peso fresco
Mercurio	<0,30	mg/kg peso fresco
Arsénico inorgánico	<0,10	mg/kg peso fresco

CARACT. MICROBIOLÓGICAS	Límite recomendado	Unidad
E. coli	<10	Ufc/g
Salmonella spp	Ausencia	25 g
Listeria monocytogenes	<100	Ufc/g
Staphylococcus coagulasa+	<100	Ufc/g
Clostrodium botulinum	<100	Ufc/g

ALÉRGENOS QUE CONTIENE
Contiene **PESCADO,** puede contener trazas de **MOLUSCOS**

LIBRE DE OMG	SI

VALORES NUTRICIONALES	
PARAMETROS	**VALOR POR 100g**
Valor energético (Kcal)	397kJ / 95 Kcal
Proteínas (g)	21 g
Grasa total (g)	1,1 g
De las cuales saturadas (g)	<0,5 g
Hidratos de carbono (g)	<0,5 g
De los cuales Azúcares (g)	<0,5 g
Sal (g)	0,11g

2– MODO DE EMPLEO

Mantener a -18 °C. Una vez descongelado, no volver a congelar. Conservar a temperatura de refrigeración (0–4°C). Debe someterse a un tratamiento térmico que alcance una Tª≥70ºC en el centro del producto durante al menos 2 minutos. Consumir en un plazo de 24 horas tras someter el producto a su elaboración (tratamiento térmico)

3–ENVASE, EMBAJALE Y TRANSPORTE	
Cajas por pallet	120 cajas
Distribución por caja	IQF x 4 kilos
Peso pallet	480Kg Netos.
Etiquetado	Según legislación vigente
Temperatura	-20ºC
Conservación	Producto congelado - Conservar a -20ºC Una vez descongelado, no volver a congelar