



## FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

FILETE DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA/GIRASOL

MARCA " ETIQUETA NEGRA"

RGSA- Nº CE  
ES- 12.00468/ S-CE

F.T Nº 1

Fecha  
23/10/2017

REV. 0

Pag. 1 de 3

### DATOS DEL PROVEEDOR

Denominación Social

Lotamar S.L

Dirección

Parque Empresarial Alto Asón  
39800 Ramales de la Victoria, CANTABRIA- ESPAÑA

Registro Sanitario

RGSA- Nº CE ES- 12.00468/ S-CE

Teléfono/ Fax

942 64 65 28 / 942 64 62 30

Persona de Contacto

David

Email

lotamar@conservaslotamar.com  
calidad@conservaslotamar.com

C.I.F

B-39020284

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Referencia del producto

Filetes de anchoa, cantábrico de retorno

Descripción del producto

Anchoas (*Engraulis encrasicolus*) Zona FAO 27

Marca

Etiqueta Negra

Caducidad

12 meses desde su fabricación

Descripción de Lotes

Semana del año, día de la semana, orden de producción día  
Ejem: 1821 semana 18 (Mayo) día 2 (Martes)  
1(1ª Producción)

Conservación/ Almacenamiento

Temperatura entre 5° y 12 °C

Distribución

Para todo el mundo, mediante transporte refrigerado en palets

Intención de Consumo

Público en general, no existen especiales consideraciones.  
Producto con un nivel significativo de sodio

Ingredientes

Anchoa ( Pescado ) , Aceite de oliva, Girasol y sal.

información OGM

Producto no modificado genéticamente. Sin aditivos

Alergenos

Anchoa(*Pescado* )

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Carne:** Consistencia firme, sin reblandimiento

**Aroma y Sabor:** Características propias del producto

**Color:** Pardo- rojizo

**Cabeza y visceras:** Ausencia

Ausencia de parásitos, escamas o restos de visceras en el filete acabado.

**INFORME AESAN PRODUCTO QUE IMPIDE LA SUPERVIVENCIA DE ANISAKIS POR EL PROCESO DE SALADO**

### ARACTERÍSTICAS FISCOQUIMICAS

Cloruros en fase acuosa (%): >10

PH: < 6.5

Histamina (ppm): < 200

Cadmio (ppm): < 1.125

Mercurio (ppm): < 0.5

Plomo (ppm): < 0.3

Estaño (ppm): < 200



## FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

FILETE DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA/GIRASOL

MARCA " ETIQUETA NEGRA"

RGSA- Nº CE  
ES- 12.00468/ S-CE

F.T Nº 1

Fecha  
23/10/2017

REV. 0

Pag. 2 de 3

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rto. Aerobios Mesófilos ( Col/g):  $< 1 \times 10^5$

Rto. Enterobacteriaceas (Col/g) :  $< 1 \times 10^2$

Rto. Anaerobios (Col/g):  $< 1 \times 10^4$

Rto. Staphylococcus aureus (Col/g):  $< 1 \times 10^2$

Rto. Listeria monocytogenes (Col/g):  $< 1 \times 10^2$

MUESTRA PREINCUBADA 10 DÍAS A 17°C

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

**Valores medios por 100 g  
de peso escurrido**

Valor energético ..... 203 Kcal / 852 Kj

Grasas..... 9,7 g

De las cuales Saturadas..... 2,2 g

Hidratos de Carbono ..... 0 g

De los cuales azucares ..... 0 g

Proteínas ..... 29 g

Sal ..... 9,25 g

### FORMATOS

PESO NETO (FILETES)	CÓDIGO	ENVASE	MATERIAL	ACEITE
Aprox. 50 g ( 7/9 filetes)	<b>EN1</b>	RR-50	Hojalata	Oliva
Aprox. 180 g ( 25/30 filetes)	<b>EN2</b>	RO-180	Hojalata	Oliva
Aprox. 550 g (55/ 65 filetes)	<b>EN3</b>	RO-550	Hojalata	Oliva
Aprox. 1000 g ( 130/140 filetes)	<b>EN4</b>	RO-1000	Hojalata	Oliva
Aprox. 400 cc (50 filetes)	<b>EN5</b>	Tarrina	Termosellada	Girasol
Aprox. 400cc (40 filetes) <b>Mariposa</b>	<b>EN14</b>	Tarrina	Termosellada	Girasol
Aprox. 400 cc ( 24 filetes "00")	<b>EN8</b>	Tarrina	Termosellada	Girasol
Aprox. 400cc (40 filetes "00")	<b>EN7</b>	Tarrina	Termosellada	Girasol
Aprox. 100 g (12/14 filetes)	<b>EN9</b>	Frasco	Vidrio	Oliva
Aprox. 210 g (20/25 filetes)	<b>EN10</b>	Frasco	Vidrio	Oliva
Aprox. 310 g (35/40 filetes)	<b>EN11</b>	Frasco	Vidrio	Oliva
Aprox 110g (10 filetes "00")	<b>EN16</b>	Bandeja	Termosellada	Oliva
Aprox 88 g ( 8 filetes "00")	<b>EN17</b>	Bandeja	Termosellada	Oliva

### CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

EAN13	CÓDIGO	UNIDADES/CAJA	CAJAS/PALET
8411168005080	<b>EN1</b>	50	
8411168180022	<b>EN2</b>	24	
8411168007503	<b>EN3</b>	6	
8411168007596	<b>EN4</b>	12	
	<b>EN5</b>	8	
	<b>EN14</b>	6	
	<b>EN8</b>	8	
	<b>EN7</b>	6	
8411168001600	<b>EN9</b>	15	
8411168101607	<b>EN10</b>	16	

8411168900002	EN11	16		
8411168400076	EN16	15		
8411168100303	EN17	15		
		<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b> <b>FILETE DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA/GIRASOL</b> <b>MARCA " ETIQUETA NEGRA"</b>		
<b>RGSA- Nº CE</b> <b>ES- 12.00468/ S-CE</b>	<b>F.T Nº 1</b>	<b>Fecha</b> <b>23/10/2017</b>	<b>REV. 0</b>	<b>Pag. 3 de 3</b>
<b>CARÁCTERÍSTICAS DE ETIQUETADO</b>				
<b>Las etiquetas contienen los siguientes datos:</b>	Nombre del producto Datos de la empresa ( Nombre, Reg sanitario y dirección) Ingredientes Pesos aproximados (Escurreado y Neto) Recomendación de conservación y Lote productivo Fecha de consumo preferente Código de barras EAN13			
<b>PROCESO DE ELABORACIÓN</b>				
Recepción de materia prima Almacenamiento de materia prima en barriles de 300 Kg a 18 °C Desalado y secado Clasificación, desespinado y Envasado Cerrado y etiquetado Almacenamiento en cámara de producto terminado entre 5 y 12 °C.				
<b>FICHA DE CALIDAD</b>				



Los controles de calidad sobre nuestros productos, se realizan en laboratorio externo autorizado y homologado. Durante el proceso de producción se establecen controles sistematicos según el sistema APPCC. Respecto a las instalaciones dentro del Programa de Autocontrol se lleva a cabo análisis de las superficies de manera sistemática. Existe un programa de formación de Higiene Alimentaria Impartido por una empresa externa que incluye las Buenas Prácticas de Manipulación. Establecido todo este control de Calidad logramos Certificarnos con la norma **IFS FOOD DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA**