CORPAChef La base de tu creatividad	**FICHA TECNICA** **ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA**	Ft. Pro. 15 Revisión: 0 Fecha: 25/09/17 Página 1 de 2

Referencias	05003	Anchoa del cantábrico en aceite de oliva 70g
	05004	Anchoa en aceite de oliva 900g
	05005	Anchoa del cantábrico en aceite de oliva 900g

Datos de empresa	CORPA-CORPORACION PASCUAL HNOS., S.A. Poligono 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 o utilizarlo como ingrediente en platos, ensaladas …
Tratamiento sufrido durante el procesado	Pescado descabezado, sometido a salazón, fileteado, lavado y envasado en aceite de oliva.
Consumidores habituales	Suministro a Restaurantes, Comercios,Grandes Superficies… Consecuentemente el consumidor final es el público en general, excepto; ver apartado alérgenos.

Ingredientes	Filete de Anchoa (Engraulis encrasicolus) (**pescado**), aceite de oliva y sal.
Características organolépticas	Textura aparente: firme, sin reblandecimiento.
	Color: pardo-rojizo.
	Aroma: característico a pescado salado.
	Textura en boca: firme.
	Sabor: intenso sabor característico de la anchoa.
Características microbiológicas	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g Control Interno: Salmonella: Ausencia/25g
Características físicas	Libre de cuerpos extraños, metales.
	Parásitos: Ausencia.
	Anisakis: Informe Aesan producto que impide la supervivencia de Anisakis por el proceso de salado.
Características químicas	Producto libre de agentes químicos.
	Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones (en el caso del Cadmio, al límite legislativo se le aplica un factor de transformación de 4,5).
	HISTAMINA: Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones (Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatonidae y Seombresosidae.)
	Cloruros en fase acuosa (%): > 10
Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones)	Pescado y productos a base de pescado.
Irradiación	Producto libre de irradiación
OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)	Producto libre de OGM

Presentación, conservación, almacenamiento y transporte

Formato	70 g. (50 g. escurrido)		900 g. (700 g. escurrido)
Envasado / Embalaje	Envase primario:	Termosellado.	
		Material plástico empleado apto para estar en contacto con alimentos	
		nota: puede llevar una lamina de papel apto para estar en contacto con alimentos.	
	Embalaje:	12 unidades de tarrinas plásticas de 70g en caja de cartón	
		12 unidades de tarrinas plásticas de 900g en caja de cartón	
Etiquetado	Reglamento 1169/2011 y posteriores modificaciones.		
Caducidad	El periodo de consumo preferente es de 12 meses desde la fecha de elaboración en condiciones adecuadas de almacenamiento. Leyenda "consumir preferentemente antes del": seguido del día, mes, año.		
Condiciones de almacenamiento	Mantener en refrigeración a temperatura entre 0 y 4ºC. Una vez abierto en refrigeración y cubierto de aceite, consumir en 7 días		
Condiciones de transporte	Transporte frigorífico		

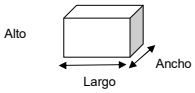
Información nutricional (en 100 grs peso escurrido):

Producto:	**ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA (100 grs.)**	
	Valor energético	852 kJ / 203 Kcal
	Grasa	9,7g
	De las cuales:	
	Acidos grasos saturados	2,2g
	Hidratos de carbono	0g
	De los cuales:	
	Azúcares	0g
	Proteínas	29g
	Sal	9,25g

CORPAChef La base de tu creatividad	**FICHA TECNICA** **ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA**	Ft. Pro. 15 Revisión: 0 Fecha: 25/09/17 Página 2 de 2

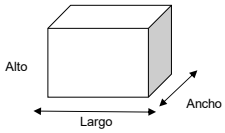
Ficha logística

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

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)	CÓDIGO DUN 14 DUN 14: EAN 13 + Variable Logística	Nº UNIDADES	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (kg)	PB (kg)
05004	Anchoa en aceite de oliva 900 grs.	8425902107039	23,2	15,2	4,5	1000,0	1060	18425902107036	12	47,5	24,5	21,0	12,00	13,400
05005	Anchoa Cantábrico aceite de oliva 900 grs	8425902107053	23,2	15,2	4,5	1000,0	1060	18425902107050	12	47,5	24,5	21,0	12,00	13,400
05003	Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva 70 grs	8425902504012	16,7	12,0	1,4	70,0	100	18425902504019	12	25,0	17,0	11,0	0,84	1,200

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
Anchoa en aceite de oliva 900 grs.	6	6	36	432	120	80	141	497,4	EUROPALET
Anchoa Cantábrico aceite de oliva 900 grs	6	6	36	432	120	80	141	497,4	EUROPALET
Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva 70 grs	19	9	171	2.052	120	80	114	220,2	EUROPALET

Elaborado y modificado por: Calidad	Revisado y aprobado por: Gerencia.
Fecha: 12/07/2022 Firma:	Fecha: 12/07/2022 Firma: