	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 07/11/17 Edición: 2

33156- BOQUERÓN H/G ADOBADO ENHARINADO-ANEDILCO -4 KG

PROVEEDOR: Delfín Ultracongelados, S.A.	
PRODUCTO: Boquerón Adobado H/G Enharinado Ultracongelados -ANELDICO- 4 Kg	
Denominación comercial: Boquerón	Nombre científico: *Engraulis encrasicolus*
Arte de pesca: Redes de cerco y redes izadas	Capturado en: Mar Mediterráneo. Mar Egeo
FABRICACIÓN	Los boquerones capturados mediante redes de cerco y redes izadas son eviscerados y una vez lavados se ultracongelan. El producto así elaborado llega a nuestras instalaciones donde se adoba, enharina y se ultracongela. Por último se envasa a granel en cajas de 4 kg. El producto final se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.
ENVASE PRIMARIO: Granel	**ENVASE SECUNDARIO:** Caja de cartón formato 4 Kg de peso neto
EAN 14: 28436044485231	
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	24 meses (MM/AAAA)
LOTE	Combinación de dígitos (orden de trabajo)
FECHA DE CONGELACIÓN	No aplica
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Mantener a temperatura inferior a - 18ºC. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18ºC.
MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO	Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo. Consumir después de su cocinado completo. Se fríen sin descongelar en aceite abundante y caliente (180ºC) durante 2-3 minutos aproximadamente hasta que estén bien doraditos, evitando echar muchos a la vez.
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** (70%), enharinado (29%) (harina de **trigo**, agua y levadura biológica, harina de maíz y sémola de maíz, sal deshidratada en polvo, antiaglomerante (carbonatos de sodio), estabilizante (difosfatos), corrector de acidez (fosfatos de calcio), **gluten de trigo**, sal deshidratada, almidón de **trigo** y sal y adobo (1%) (vinagre (con antioxidante (**dióxido de azufre**) (**sulfitos**))), ajo, pimentón, comino, cilantro y orégano).

delfín Sabor de Mar	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 07/11/17 Edición: 2

33156- BOQUERÓN H/G ADOBADO ENHARINADO-ANEDILCO -4 KG

ALÉRGENOS	**Contiene pescado, sulfitos y gluten.** Puede contener trazas de **crustáceos y moluscos.**
OGM´s	No contiene

VALORES NUTRICIONALES	
Parámetro	**Por 100 g**
Valor energético (kJ/Kcal)	475/112
Grasas (g)	1,2
De las cuales saturadas (g)	0,4
Hidratos de carbono (g)	7,3
De los cuales azúcares (g)	1
Proteínas (g)	18
Sal (g)	0,8

PARÁMETROS FISICO-QUÍMICOS			
Parámetro	**Valor**	**Tolerancia**	**Método de análisis**
Peso neto (g)	4000	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS			
Parámetro	**Valor**	**Tolerancia**	**Método de análisis**
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	$<1x10^6$	$<1x10^6$	Cultivo en placa
Enterobacterias totales / g	$<1x10^4$	$<1x10^4$	Cultivo en placa
Escherichia coli / g	$<1x10^2$	$<1x10^2$	Cultivo en placa
Salmonella spp / 25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
Staphylococcus aureus enterotoxigénico/ g	$<1x10^2$	$<1x10^2$	Cultivo en placa

delfín Sabor de Mar	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 07/11/17 Edición: 2

33156- BOQUERÓN H/G ADOBADO ENHARINADO-ANEDILCO -4 KG

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	
Parámetro	**Valoración**
Color	Dorados, una vez fritos
Olor	Característico del producto
Sabor	Característico del producto, una vez frito
Textura	Ligeramente crujiente y firme

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	1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	488/2014 que modifica al Reglamento (CE) nº1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios.
REGLAMENTO	1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.