| | | |
|---|---|---|
| magasa | **FICHA PRODUCTO**<br><br>**FILETE DE BOQUERON SELECCIONADO EN VINAGRE** | **N/ REF. 902**<br><br>**Fecha Revisión: 17/08/12** |

| **1. Fórmula cualitativa (ingredientes)** |
|---|
| -Boquerón (Engraulis Encrasicolus), vinagre y sal. |

| **2. Tolerancias microbiológicas:** | | |
|---|---|---|
| **Colonias aerobias** | **Enterobacteriaceaes** | **Listeria monocytogenes** |
| 100.000 ufc/g | 10/g | Ausencia/25g |

| **3. Proceso:** |
|---|
| -Boquerón, eviscerado, fileteado y macerado en vinagre y sal.<br>-Se coloca en el envase, se añade vinagre y se tapa. |

| **4. Características de envases: Tarrina de plástico con tapa.** | | | |
|---|---|---|---|
| **Numero de Filetes** | **Peso Neto** | **Peso Escurrido** | **Forma** |
| s/ tamaño | 340 grs. | 200 grs. | Circular |

| **5. Características de embalajes: Caja de cartón** | | | |
|---|---|---|---|
| **Numero de envases** | **Estuches x caja** | **Peso** | **Forma** |
| 16 | 0 | 5.700 g | Cúbica 250x250x220h |

| **6. Instrucciones de manipulación, conservación y almacenamiento** |
|---|
| -Conservar en Frío entre 0º y 5º C<br>-No apilar más de 6 cajas de altura. |

| **7. Caducidad:** |
|---|
| -Fecha de caducidad y lote, impresos en la etiqueta de cada envase y en el embalaje. |

| **8. Información complementaria:** |
|---|
| -Boquerón, procedente de las ZONA FAO 37-34-27<br>-Pesca Extractiva.<br>-Boquerón sometido a congelación previa de -18ºC por un tiempo NO inferior a 96 h. lo que garantiza la ausencia de anisakis viables.<br>-ALERGENOS: Contiene pescado, materia principal<br>-OGM: No se utilizan Organismos Genéticamente Modificados.<br>-Código de Barras EAN-13: 8428498009022 |