

# ANXOVES EN VINAGRE

## INGREDIENTS

Anxoves fresques de l'espècie *Engraulis encrausichholus* de les classes Extra i A, oli d'oliva, vinagre, i sal.

## CARACTERÍSTIQUES DELS ENVASOS

Recipients de vidre de 35 fins a 350 cc i terrines de plàstic fins a 700cc.

## INFORMACIÓ NUTRICIONAL (g/100g)

Energia (kcal) 115,0

(kj) 480,7

Proteïnes (g) 20,3

Greixos (g) 3,8

Àcids grassos saturats (g) 1,3

Hidrats de carboni (g) 0,0

Sucres (g) 0,0

Sal (g) 2,1

## TRACTAMENTS TECNOLÒGICS

Maceració en vinagre i ultracongelació.

## PREPARACIÓ

Consum alimentari directe seguint les condicions de conservació esmentades en l'etiqueta.

## DESTINACIÓ I ÚS

Distribuïdors, minoristes, restauració col·lectiva, públic en general. Sense tractament tèrmic addicional.

## EMMAGATZEMATGE I CONSERVACIÓ

Conservar el producte en refrigeració entre 2 i 4 °C.

DLC 6 mesos a partir de la data de descongelació.

## DECLARACIÓ OMG

Aquest producte és lliure d'ingredients procedents d'organismes modificats genèticament.

## PROPIETATAS FÍSiques I ORGANOLÈPTIQUES ESPERADES

**Carn** Textura ferma però a la vegada suau i melosa.

**Aroma i sabor** Aroma a vinagre i peix. Sabor lleugerament avinagrat.

**Color** Color blanc amb poques coloracions fosques.

## ESTÀNDARS D'ANÀLISI FÍSICOQUÍMICS I MICROBIOLÒGICS

**Histamina (ppm)** < 100 **Aerobis mesófilis** <10<sup>6</sup> ufc/g

**Cadmi (ppm)** < 0.1 **Enterobacteries** <10<sup>3</sup> ufc/g

**Mercuri (ppm)** < 0.5 **Salmonella shigella** Absència/25g

## LA PESCA

**Mètode de captura o art de la pesca:** Art de la teranyina o encerclament.

**Zona i subzona de captura:** FAO 27 i FAO 37

## INFORMACIÓ AL·LERGÒGENA

<b>API I DERIVATS</b>	NO CONTÉ
<b>ANHIDRID SULFURÓS I SULFITS</b>	NO CONTÉ
<b>CACAHUETS I PRODUCTES A BASE CACAHUETS</b>	NO CONTÉ
<b>CRUSTACIS I PRODUCTES A BASE DE CRUSTACIS</b>	NO CONTÉ
<b>FRUITS DE CLOVA I DERIVATS</b>	NO CONTÉ
<b>CEREALS QUE CONTENEN GLUTEN I DERIVATS</b>	NO CONTÉ
<b>LLET I DERIVATS (INCLOU LACTOSA)</b>	NO CONTÉ
<b>MOSTASSA I DERIVATS</b>	NO CONTÉ
<b>MOLUSCS I PRODUCTES A BASE DE MOLUSCS</b>	NO CONTÉ
<b>OUS I DERIVATS A BASE D'OU</b>	NO CONTÉ
<b>PEIX I PRODUCTES A BASE DE PEIX</b>	CONTÉ

<b>GRANS DE SÈSAM I DERIVATS</b>	NO CONTÉ
<b>SOJA O PRODUCTES A BASE DE SOJA</b>	NO CONTÉ
<b>TRAMUSSOS I PRODUCTES A BASE DE TRAMUSSOS</b>	NO CONTÉ

### **INFORMACIÓ PROMOCIONAL**

#### **Propietats nutricionals i saludables**

El consum de peix blau és molt recomanable perquè aporta proteïnes de gran qualitat i perquè el

seu greix és molt saludable, ja que conté àcids grassos tan beneficiosos com el linoleic i l'omega -3.

Cal destacar-ne la seva riquesa en minerals com el Iode, el magnesi, el fòsfor, el ferro i el calci (si

se'n mengen les espines). Així mateix , el seu contingut en vitamines liposolubles com A,D i E és

important. Pel que fa a les vitamines del grup B, cal destacar un alt contingut de B12.