

Datos del Fabricante.

Nombre de la Empresa y Razón Social: **Anxoves el Xillu S.** DATA REVISION: 10/01/2015

Domicilio Social, Teléfono de Contacto, Fax y E-mail: c/ Closa del Llop 18 17130 l'Escala

Tel: 972770820

Fax: 972770820

www.anxoveselxillu.com

E-mail: anxoveselxillu@anxoveselxillu.com

Dpto. calidad: carmen@anxoveselxillu.com

Número de RSI: 12.2422/GE

CIF: B-17098252

Datos del producto y composición.

1. Denominación del producto: **Filetes de Anchoa en Aceite vegetal**
2. Tipología comercial: **Semiconserva de pescado**
3. Marca Comercial: Xillu
4. Lista de ingredientes: Anchoas (*Engraulis encrasicolus* FAO 27 Sub-zona: Golfo de Vizcaya Sud.), Aceite vegetal y Sal.
5. Lista sustancias alergénicas: Pescado.
6. OMGs: no contiene.
7. Parásitos en general: Ausencia. *Anisakis simplex*: Ausencia.
8. Tratamiento de conservación y condiciones de almacenamiento: Producto salado sumergido en aceite como líquido de cobertura que se debe conservar en frío entre 5° C – 12° C.

Formato de envase.

Tarro cristal y Tarrina plástico

Envase de cristal cerrado herméticamente. Envase Tarrina cerrado herméticamente.

TAMAÑOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ENVASES:

Cristal

1. PN: 100 g PE: 50 g
2. PN: 155 g PE: 80 g
3. PN: 265 g PE: 165 g

Envase Plastico

4. PN: 46 g PE: 37 g
5. PN: 80g PE: 46

Tarrina de plástico (cópilimer-PP)

6. PN: 600 g PE: 300 g 50 filetes
7. PN: 875 g PE: 600 g 100 filetes
8. PN: 400 gr PE: 200 g 25 filetes

INFORMACIÓ AL·LERGÒGENA

● no conté ● pot contenir ● conté

API	À. SULFURÓS	CACAHUETS	CRUSTACIS	FRUITS SECS	GLUTEN	LLET
●	●	●	●	●	●	●
MOSTASSA	MUSCLOS	OUS	PEIX	SÈSAM	SOJA	TRAMUSSOS
●	●	●	●	●	●	●

Características organolépticas del producto.

OLOR	Característico a anchoa. Ausencia de olores desagradables.
COLOR	Rojizo a pardo-rojizo, distribución uniforme, sin manchas atípicas.
SABOR	Característico a anchoa. Ausencia de sabores rancios, extraños o excesivamente salados.
TEXTURA	Consistencia firme algo elástica, que no presenta síntomas de autólisis.
PRESENCIA	Filetes totalmente recubiertos de aceite, tamaño regular, bien recortados y con disposición regular.
LIMPIEZA	Sin restos de vísceras, colas, escamas ni espina ventral. Espinas recortadas adecuadamente. Ausencia de materias extrañas.
ACEITE	Color claro y transparente. Exudado acuoso inferior al 5% de la capacidad nominal del envase.

Características Físicoquímicas.

Humedad	Entre 48% - 55.5%
Cloruros	Entre 11% - 16.5%
pH	Entre 5,5 – 6
Histamina	Recomendable menor de 50 ppm. Si se toman 9 muestras por lote se permite que 2 de ellas tengan entre 200 y 400 ppm El valor medio de las 9 muestras será inferior a 200 ppm El valor máximo por muestra será de 400 ppm por muestra
Cadmio (Cd)	1'125 ppm
Mercurio (Hg)	0'50 ppm
Plomo (Pb)	0'30 ppm

Contenidos Nutricionales:

INFORMACION NUTRICIONAL	
Valores medios por 100g de producto	
Valor energético	800 KJ /191 Kcal
Grasas: De las cuales, saturadas:	14.57 g 3.05 g
Hidratos de carbono: De los cuales, azúcares:	0.60 g < 0.05 g
Proteínas	22.21 g
Sal:	10.00 g