



**FICHA TECNICA**  
**BOQUERON EN VINAGRETA**

Ft. Pro. 11  
Revisión: 0 Fecha: 25/09/17  
Página 1 de 2

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Referencia:</b> | 02003 boquerón cantabrico en vinagreta 1000g<br>41001 boquerón cantabrico en vinagreta 110g |
|--------------------|---|

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Datos de empresa:</b> | CORPA-CORPORACION PASCUAL HNOS., S.A.<br>Polígono Ibai-Ondo 2, Local 8 - 20160 Lasarte-Oria (Guipúzcoa)<br>Teléfono: 943 36 18 55 // E-mail: info@corpa.es |
| <b>Nº RGSA:</b>          | 12.08.864/SS; 26.07.568/SS   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Aplicación / Modo de empleo:</b>              | Abrir y consumir directamente o utilizarlo como ingrediente en platos, ensaladas...  |
| <b>Tratamiento sufrido durante el procesado:</b> | Congelación para inactivar la posible presencia de Anisakis.<br>No sufre ningún tratamiento de calor, sólo maceración en vinagre. Es una semiconserva. |
| <b>Consumidores habituales:</b>                  | Suministro a restaurantes, comercios, grandes superficies...<br>Consecuentemente el consumidor final es el público en general                          |

|  |   |
|--|---|
| <b>Ingredientes:</b>   | Anchoa (Engraulis encrasicolus) ( <b>pescado</b> ), aceite de girasol, vinagre blanco de vino, sal, ajo y perejil.  |
| <b>Características organolépticas:</b>                           | <i>Color:</i> Blanco, algunas marcas de la espina debido a la no utilización de ningún agente blanqueante, a excepción del vinagre natural.<br><i>Aroma:</i> Avinagrado, fresco y agradable, especiado. |
| <b>Características microbiológicas:</b>                          | Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g;<br>Control Interno: Salmonella: Ausencia/25g  |
| <b>Características físicas:</b>                                  | Libre de cuerpos extraños, metales.<br>Parásitos: Producto realizado a partir de pescado congelado a una temperatura igual o inferior a -20°C según Reglamento (CE) 853/2004.                           |
| <b>Características químicas:</b>                                 | Producto libre de agentes químicos.<br>Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones.<br>Histamina: Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones   |
| <b>Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones):</b> | Pescado y productos a base de pescado.<br>Puede contener trazas de: moluscos y sulfitos   |
| <b>Irridación:</b>   | Producto libre de irradiación   |
| <b>OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)</b>   | Producto libre de OGM   |

**Presentación, conservación, almacenamiento y transporte**

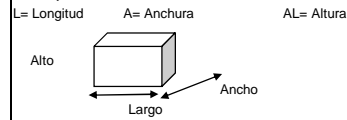
|                                      |   |                                 |
|--------------------------------------|---|---------------------------------|
| <b>Formato:</b>                      | 110 grs. neto (90 grs. escurrido)   | 950g neto. (700 grs. escurrido) |
| <b>Envasado / Embalaje:</b>          | Envase primario: Termosellado.<br>El material plástico empleado apto para estar en contacto con alimento.<br>Embalaje: 12 unidades de tarrinas plásticas de 110 grs. en caja de cartón<br>12 Unidades de tarrinas plásticas de 1kg en caja de cartón<br>Solo para exportación 2 unidades de 1kg en caja de cartón |                                 |
| <b>Etiquetado</b>                    | Reglamento 1169/11 y posteriores modificaciones.  |                                 |
| <b>Caducidad</b>                     | El periodo de consumo preferente es de 6 meses desde la fecha de elaboración en condiciones adecuadas de almacenamiento. Leyenda "consumir preferentemente antes del ": seguido del día, mes, año.  |                                 |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b> | Mantener en refrigeración a temperatura entre 0 y 4°C // Una vez abierto, mantener en su aceite en refrigeración y consumir en 7 días   |                                 |
| <b>Condiciones de transporte</b>     | Transporte frigorífico  |                                 |

**Información nutricional (en 100 grs):**

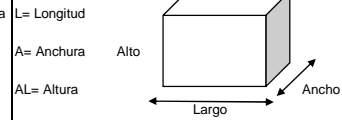
| <b>Producto:</b>              | <b>Boqueron en vinagre</b> |  |
|-------------------------------|----------------------------|--|
| Valor energético              | 536 kJ / 128 Kcal          |  |
| Grasa                         | 3,9g                       |  |
| De las cuales:                |                            |  |
| Acidos grasos saturados       | 1,42g                      |  |
| Acidos grasos poliinsaturados | 1,14g                      |  |
| Hidratos de carbono           | 0,53g                      |  |
| De los cuales:                |                            |  |
| Azúcares                      | 0,53g                      |  |
| Fibra alimentaria             | <0,5g                      |  |
| Proteínas                     | 20,8g                      |  |
| Sal                           | 3,55g                      |  |
| Omega 3                       | 0,84g                      |  |
| Omega 6                       | 0,27g                      |  |

**Ficha logística**

PN = Peso neto (gr): es el peso del producto  
PB = Peso bruto (gr): es el peso del producto + peso del embalaje



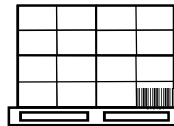
DUN14: EAN13 + Variable Logística





| DATOS COMERCIALES |                                 |               | DESCRIPCION ENVASE |        |         |         |         | ACONDICIONAMIENTO DE LA CAJA                            |             |        |        |         |         |         |
|-------------------|---------------------------------|---------------|--------------------|--------|---------|---------|---------|---|-------------|--------|--------|---------|---------|---------|
| CODIGO            | DESCRIPCION                     | CODIGO EAN    | L (cm)             | A (cm) | AL (cm) | PN (gr) | PB (gr) | CÓDIGO DUN 14<br>DUN 14: EAN 13 +<br>Variable Logística | Nº UNIDADES | L (cm) | A (cm) | AL (cm) | PN (kg) | PB (kg) |
| 41001             | Boquerón en vinagreta 110 grs.  | 8425902502018 | 16,7               | 12,0   | 1,4     | 110,0   | 160     | 18425902502015  | 12          | 25,0   | 17,0   | 11,0    | 1,32    | 2,040   |
| D2003             | Boquerón en vinagreta 1000 grs. | 8425902201126 | 23,2               | 15,2   | 4,5     | 1000,0  | 1060    | 18425902201123  | 12          | 47,5   | 24,5   | 21,0    | 12,00   | 13,400  |

Rellano: se refiere a cada capa del palet

1  
2  
3  
4



| 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 |
| Boquerón en vinagreta 110 grs.  | 19                      | 9                       | 171                   | 2.052                    | 120    | 80     | 114     | 363,84  | EUROPALET  |
| Boquerón en vinagreta 1000 grs. | 6                       | 6                       | 36                    | 432                      | 120    | 80     | 141     | 497,4   | EUROPALET  |

|  |  |
|--|--|
| Elaborado y modificado por : Calidad   | Revisado y aprobado por:Gerencia   |
| Fecha: 11/05/2018  | Fecha:   |
| Firma:  | Firma:  |