

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Producido a partir de anchoa (*Engraulis encrasicolus*) en salmuera, seleccionada, deshidratada y molida / *Product consist of selected anchovy (Engraulis encrasicolus) in brine, dehydrated and milled.*

Origen / *Origin*: España / *Spain*.

Referencia / <i>Reference</i>	POLVO / <i>POWDER</i>
Código / <i>Code</i>	605PA100
EAN 14	08431092009923

2. INGREDIENTES / *INGREDIENTS*

Ingredientes / *Ingredients*: Anchoa / *Anchovy*.

3. PREPARACIÓN / *PREPARATION*

POLVO / *POWDER*

En frío / *Cold*: Poner 20 gramos de producto en 100 ml. de agua fría y dejar reposar 10 minutos. / *Put 20 g into 100 ml. cold water and leave it to stand for 10 minutes.*

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Color / *Colour*: Pardo Oscuro / *Dark brown*.

Olor / *Smell*: Olor característico de la anchoa, exento de olores atípicos / *Characteristic aroma of anchovy, free of untypical smells.*

Sabor / *Flavour*: Intenso y típico de la anchoa en salmuera / *Strong and typical of anchovy in brine.*

Materias extrañas / *Foreign materials*: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día / *Free so far as it is posible by current technical equipment.*

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / *PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

Humedad / *Moisture*: 3% máx. (método estufa de vacío 70°C / 6h) / *3% max. (vacuum method 6h / 70°C).*

TAMAÑO / <i>SIEVES</i>	Polvo / <i>Powder</i>
≥ 1,6 mm	Máx. 5%

CONCEPTO DE REVISIÓN / *REVISION CONCEPT*

Modificación del punto 4/Change in poin 4

APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL*:

Firmado Calidad / *Quality Signature*

APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL*

Firmado Cliente / *Client Signature*

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (u.f.c./g) / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS (c.f.u./g)

CALIDAD / <i>QUALITY</i>	EXTRA LOW	Z01	LOW	Z03
Recuento total en placa/ <i>Total plate count (ISO 4833)</i>	≤ 100.000		≤ 300.000	
Enterobacterias/ <i>Enterobacteriaceae (Basado en/Based on ISO 7402)</i>	≤ 100		≤ 300	
E. Coli (1g) (Método interno/ <i>Internal Method</i>)	AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>			
Mohos y Levaduras/ <i>Mold & Yeast (Basado en/Based on ISO 7954)</i>	≤ 100		≤ 300	
Salmonella (50 g) (Método enzimático/ <i>Enzymatic method ELFA</i>)	AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>			
Staphylococcus aureus (Basado en/ <i>Based on ISO 6888-1</i>)	≤ 10			
*Calidad Aceptada Cliente/ <i>Quality accepted customer</i>				

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION

Información Nutricional / <i>Average nutritional Information</i>		Por / <i>Per</i> 100 g	Método/ <i>Method</i>
Energía / <i>Energy</i>	kJ	965	
	kcal	231	
Grasa / <i>Fat</i>	g	16	Hidrolisis/ <i>Gravimetría</i> <i>Hydrolysis/Gravimetry</i>
de las cuales saturadas / <i>of which saturated</i>	g	3,5	GC/FID
Hidratos de Carbono / <i>Carbohydrates</i>	g	0,74	
de los cuales azúcares / <i>of which sugars</i>	g	0	HPLC/RI
Fibra / <i>Fiber</i>	g	0	AOAC 985.29
Proteína / <i>Protein</i>	g	20	Kjeldahl
Sal / <i>Salt</i>	g	60	Absorción atómica/ <i>Atomic absorption</i>

8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / SHELF LIFE

El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa. / *The product maintains its properties for 24 months at cool and dry storage (Tª <25°C, R.H. <78%, recommended) in unopened packaging, without significant changes or direct exposure to a strong lighting.*

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT

Modificación del punto 4/*Change in poin 4*

APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:

Firmado Calidad / *Quality Signature*

APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL

Firmado Cliente / *Client Signature*

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / *LOGISTICS INFORMATION*

Envase / Container	
Descripción del envase / <i>Container description</i>	Polvo / <i>Powder</i>
Peso neto / <i>Net weight</i>	20 kg
Peso bruto / <i>Gross Weight</i>	20,1 kg
Embalaje / Packing	
Descripción del embalaje / <i>Packaging description</i>	Caja Cartón / <i>Carton box</i>
Medidas embalaje (largo x ancho x alto en mm) / <i>Packaging measures (long x width x height in mm)</i>	380 x 275 x 412
Unidades por embalaje / <i>Packaging units</i>	1
Peso neto / <i>Net Weight</i>	20 kg
Peso bruto / <i>Gross Weight</i>	21,08 kg
Marcado de embalaje / <i>Packaging Marks</i>	Caja serigrafiada + etiqueta / <i>Serigrafied carton box + label</i>
Pallet	
Medidas del Pallet / <i>Pallet measurements</i>	1.200 x 1.000 mm (UK)
Material pallet / <i>Pallet material</i>	Madera / <i>Wood</i> *Plástico: Bajo pedido / <i>Plastic: Under request.</i>
Cajas base x altura / <i>Cartons base per layers</i>	10 x 4
Altura total mm / <i>Total height mm</i>	1.840
Total, cajas por pallet / <i>Total cartons per pallet</i>	40
Peso neto / <i>Net weight</i>	800 kg
Peso bruto / <i>Gross weight</i>	862 kg
Preparación del pallet / <i>Pallet preparation</i>	-Retráctil / <i>Retractable</i> -Cubre pallet / <i>Pallet covers</i> -Plancha Cartón / <i>Cardboards layer</i>
Otras Notas / Others notes	
IDIOMA descripción referencia en documentación y etiquetado / <i>LANGUAGE description reference in documentation and labeling</i>	Estándar Documentos Español y Etiquetado Español/inglés / <i>Standard Spanish Documents and Spanish/English labeling</i>
Etiquetado / Labeling	
Denominación del producto, peso neto, lote y fecha de consumo. / <i>Name of the product, net weight, batch number and best before date.</i>	

CONCEPTO DE REVISIÓN / *REVISION CONCEPT*

Modificación del punto 4/Change in poin 4

APROBACIÓN CALIDAD / *QUALITY APPROVAL:*

Firmado Calidad / *Quality Signature*

APROBACIÓN CLIENTE / *CLIENT APPROVAL*

Firmado Cliente / *Client Signature*

10. OTRA INFORMACIÓN / *OTHER INFORMATION*

OGM / *GMO*

No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental (De acuerdo con los Reglamentos CE 1830/2003 y 1829/2003). / *It does not contain GMOs nor has been manufactured from GMOs materials nor has been exposed to cross contamination (According to European Regulations EC 1830/2003, 1829/003 and Directive 18/2001).*

PESTICIDAS Y CONTAMINANTES / *PESTICIDES & CONTAMINANTS*

El producto cumple los requisitos establecidos en la legislación de la UE 1881/2006. / *The product meets the requirements set in EU regulation 1881/2006.*

TRATAMIENTO DEL PRODUCTO / *PRODUCT TREATMENT*

El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO. / *The product has not been irradiated nor ETO treated.*

CONCEPTO DE REVISIÓN / <i>REVISION CONCEPT</i>	
Modificación del punto 4/Change in poin 4	
APROBACIÓN CALIDAD / <i>QUALITY APPROVAL:</i>	APROBACIÓN CLIENTE / <i>CLIENT APPROVAL</i>
Firmado Calidad / <i>Quality Signature</i>	Firmado Cliente / <i>Client Signature</i>