



**FICHA TÉCNICA
PRODUCT DATA SHEET**

**FILETE DE ANCHOAS EN ACEITE DE GIRASOL
ANCHOVY FILLETS IN SUNFLOWER OIL**

DOCUMENT N°: DOC-FT-SP/EN-001
VER/REV : 01/02
DONE BY : Quality Assurance Department.
CHECK BY : QM
APPROVED BY: General Management

CLIENTE / CLIENT	-----
MARCA / BRAND	-----

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION	
<p>Producto preparado a partir de Anchoas (<i>Engraulis ringens</i>) sin cabeza , cola y vísceras, es una materia prima que ha pasado por una etapa de maduración en salazón , sometido a un proceso manual de eliminación de escamas y piel , recorte de espinas fileteado y cuidadosamente colocado en el envase / Product made from anchovies (<i>Engraulis ringens</i>) without head , tail and viscera, is a raw material that has gone through a maturing stage salted , subjected to a manual process of removing scales and skin , cut bones, filleting and carefully placed on the package.</p>	

INGREDIENTES / INGREDIENTS	%
Filete de anchoas / Anchovy fillet (<i>Engraulis ringens</i>)	57
Aceite de Girasol / Sunflower oil	43
Sal (16.0-16.5 % del total del peso de la anchoveta) / Salt (16.0-16.5 % of the total weight of the anchovy)	

PROPIEDADES SENSORIALES / SENSORY PROPERTIES	
Color	Característico de anchoveta madura / Characteristic of salt-cured anchovy.
Olor / Smell	
Sabor / Taste	
Textura / Texture	Firme y flexible / Firm and flexible

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G DE PRODUCTO ESCURRIDO: NUTRITIONAL VALUES BY 100 G OF DRAINED PRODUCT:	
Energía / Energy	148 kcal / 619 Kj
Proteínas / Protein	28 g
Carbohidratos / Carbohydrate	2.6 g
Azúcar Total / Total sugar	0.4 g
Grasa Total / Total Fat	2.8 g
Grasa Saturadas / Saturated Fat	1.2 g
Colesterol / Cholesterol	0 mg
Fibra / Fiber	0 g
Sal / Salt	16 g

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL ANALYSIS:	
Recuento Total Aerobios Mesófilos / Total count Mesophilic Aerobic	< 1x10 ⁵ cfu/g
Recuento Anaerobios / Count Anaerobic	< 1x10 ⁴ cfu/g
Staphylococcus aureus	< 10 cfu/g
Salmonella	Absent / 25gr
Vibrio Cholerae / Vibrio Cholerae	Absent / 25gr
Enterobacterias / Enterobacteriaceae	< 1x10 ³ cfu/g
Mohos / Mold	< 1x10 ² cfu/g
Levaduras / Yeast	< 1x10 ² cfu/g

MAREA BAJA FACTORY:
Panamericana Sur km 62 - Chilca - Cañete
Parque Industrial Sector 62 – Mz. F Lote 5 Sublotes F-14C y F-14D.

SEMICONSERVA / SEMICONSERVED:

Preservación basada en la absorción de sal en la carne del pescado (ClNa \geq 16 %) a través del proceso de ósmosis / Preservation based on the absorption of Salt in the fish flesh (ClNa \geq 16 %) through the process of osmosis.

VIDA UTIL /SHELF LIFE:

Se recomienda consumir dentro de los primeros 18 meses contados a partir de fecha de producción del filete, almacenando en un lugar refrigerado (5°C-12°C). / Is recommended to consume within the first 18 month from the date of fillet production, storage in a refrigerated place (5°C-12°C).

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS / PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS:

Humedad / Moisture	\leq 53.5 %
Cloruros / Chloride (ClNa)	\geq 16 %
Histamina / Histamine	< 50 ppm
TVN	> 50 mg N ₂
PH	5.35 - 6.20
Aw	< 0.78
Cadmio / Cadmium	Max 0.30 ppm
Mercurio / Mercury	Max 0.50 ppm
Plomo / Lead	Max 0.30 ppm

INFORMACIÓN DE EMBARQUE/ SHIPPING INFORMATION:

Contenedor Refrigerado (2°C a 10°C) de 20' a 40' / Refrigerated container (2°C to 10° C) of 20' to 40'.

Certificado por la entidad reguladora Internacional / This product has been certified by International Certification Organization.

EMPAQUE / PACKING:

Presentación / Presentation	Código Interno / Internal Code	Peso Escurrido (g) / Drained Weight	Peso Neto (g) / Net Weight	Unidades por caja / Units per case
Filete de Anchoas en envase de cristal 156 ml twist-off en aceite de girasol P.E. 80 g. – P.N. 140 g. / Anchovy Fillets in glass jar 156 ml twist-off in sunflower oil D.W. 80 g. – N.W.140 g.	-----	80	140	24

MAREA BAJA S.A.C.

SARA-LURITA BRAVO
 Jefa de Aseguramiento de la Calidad

HEAD OF QUALITY MANAGEMENT

MAREA BAJA FACTORY:

Panamericana Sur km 62 - Chilca - Cañete
 Parque Industrial Sector 62 – Mz. F Lote 5 Sublotes F-14C y F-14D.