



# Anchoa Hoya Serie Oro

F.T

Revisión: 04

09/10/2020

## **1.- Definición del producto**

Semiconservas de filete de anchoa en aceite elaboradas en la Comunidad Autónoma de Cantabria, desde el escaldado o sobado hasta el cierre y etiquetado, incluyendo los procesos de corte, escurrido, fileteado, y envasado.

## **2.- Materia prima**

Engraulis encrasicolus FAO 27 CIEM VIII

## **3.- Proceso de elaboración**

La elaboración de los filetes de anchoa para su posterior conservación en lata es una delicada y esmerada labor artesanal. Una vez recibido el boquerón en la conservera, comienza el largo proceso de elaboración que se inicia con el salado y posterior prensado de este bocado. Una vez efectuado el prensado es preciso dejar reposar las anchoas cuatro o cinco meses a una temperatura que oscila entre los 18 y 25 grados, hasta que toman el color rojizo y el aroma apropiados.

Pasado este tiempo, se cortan las anchoas y se procede a la fase de secado, que se consigue mediante un centrifugado que extrae el máximo salitre para que su espacio lo ocupe la mayor cantidad de aceite posible. El siguiente paso es el empaque, que consiste en abrir las anchoas y retirar a mano la espina central, convirtiendo cada una de ellas en dos filetes. Tras recortar flecos y acometer una última limpieza, las anchoas se envasan y quedan listas para su posterior aceitado, cierre, estuchado y retractilado.

Los filetes de anchoa son una semiconserva que, a diferencia de otras conservas, no son sometidos al proceso de esterilización porque el calor los inutilizaría. Es necesario almacenar las latas en lugares frescos o en la nevera, entre 5 y 12 grados y consumirlas en un periodo no superior a los 8 meses desde su fecha de fabricación.



# Anchoa Hoya Serie Oro

F.T

Revisión: 04

09/10/2020

## 4.-Ingredientes añadidos en el proceso

Aceite de oliva y sal, sin presencia de aditivos.

## 5.- Envases

Distintas formas según formato, fabricados en aluminio u hojalata.

## 6.- Caducidad

12 meses.

## 7.- Especificaciones físico/químicas

- PH < 7
- Cadmio < 0,25 mg/kg peso Fresco (1)
- Mercurio < 0,5 mg/kg
- Plomo < 0,3 mg/kg
- Histamina < 200 ppm (2)
- Humedad: 50-52 %
- Actividad del agua < 0,95
- Cloruros 12,5 – 13,5 %

**(1)** La normativa aplicable en la comunidad europea para el cadmio, esta regulada según el **Reglamento (CE) nº 488/2014 de la comisión de 12 de Mayo de 2014** por el que se fija el contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios, incluidos la anchoa (*Engraulis spp*), el cual establece un Contenido máximo (mg/kg peso fresco), **de 0.25 mg/Kg para el producto fresco o congelado.**

El factor de transformación para la anchoa es de 4.5, por lo que el límite máximo permitido de cadmio para la **anchoa transformada** será de **1.125 mg/Kg.**

**(2)** 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 de 200ppm  
Ninguna muestra puede tener > 400 ppm.



# Anchoa Hoya Serie Oro

F.T

Revisión: 04

09/10/2020

## 8.-Especificaciones microbiológicas: Pre incubación durante 10 días a 17º C

- Rto. De colonias aerobias mesófilas (31ºC+ -1ºC):  $< 1 \times 10^5 / g.$
- Recuento de anaerobios:  $< 1 \times 10^4 / g.$
- Enterobacteriaceas totales:  $< 1 \times 10^2 / g.$
- Staphylococcus aureus enterotoxigénico:  $< 10 g.$
- Listeria monocytogenes:  $< 1 \times 10^2 / g.$

## 9.-Características organolépticas:

Carne: consistencia firme, sin reblandecimiento que denote un grado de autólisis avanzado

- Aroma y sabor: característicos del producto
- Color: pardo-rojizo
- Cabeza y vísceras: ausencia. Por razones tecnológicas del proceso de maduración, podrán quedar restos de huevas, que se eliminarán en la fase de fileteado.

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SÍ	NO	(En caso afirmativo, indicar que ingrediente y detalles)	¿EXISTE POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN SU PROCESO?	
				SI	NO
Leche y sus derivados, incluida la Lactosa:		X			X
Huevo y productos a base de huevo		X			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X			X
Pescado y productos a base de pescado	X		Anchoa		X



# Anchoa Hoya Serie Oro

F.T

Revisión: 04

09/10/2020

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SÍ	NO	(En caso afirmativo, indicar que ingrediente y detalles)	¿EXISTE POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN SU PROCESO?	
				SI	NO
Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) y sus derivados		X			X
Soja y Productos a base de Soja		X			X
Apio y productos derivados		X			X
Mostaza y productos derivados		X			X
Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo		X			X
Altramuz y sus derivados		X			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg / litro expresado como SO <sub>2</sub>		X			X
OGM (Organismos genéticamente modificados)		X			X

## 10.- Valores nutricionales

<i>Valores nutricionales</i>	<i>por 100 g</i>
Energía	747 KJ/178 Kcal
Grasas	8,0 g
de las cuales saturadas	1,3 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	26,2 g
Sal	12,5 g



# Anchoa Hoya Serie Oro

F.T

Revisión: 04

09/10/2020

## **11.- Almacenamiento, método de transporte y distribución**

El almacenamiento se realiza en condiciones de frío (entre +5°C y +12°C), así como su transporte, para garantizar la máxima calidad del producto.

## **12.- Condiciones de conservación del producto una vez abierto**

Una vez abierto el envase se debe mantener entre +5°C y +12°C cubierto de aceite como máximo durante 7 días.

## **13.- Formato de envases (nombre, peso neto y escurrido)**

<i>Envase</i>	<i>Peso neto</i>	<i>Peso escurrido</i>	<i>Caducidad</i>	<i>Presentación</i>
RR-50	49	29	12 meses	Hojalata
RR-80	78	50	12 meses	Aluminio
RO-170	170	110	12 meses	Hojalata
RO-280	250	180	12 meses	Hojalata
RO-500	500	350	12 meses	Hojalata

## **Referencias**

- Reglamento 2073/2005
- Reglamento 1259/2011
- Orden GAN 18/2014
- Reglamento 852/2004
- Reglamento 1169/2011.
- Reglamento 1881/2006
- Reglamento 488/2014