



Semiconservas de pescado  
**EL PORIRO**



## **PRODUCTO**

### **BOQUERONES EN VINAGRE O ACEITE VEGETAL**

## **DESCRIPCION**

Filetes de boquerón envasados con vinagre o en aceite vegetal, procedentes de ejemplares sanos y envasados en envases de hojalata o bandejas de plástico termosellado, aptas para productos alimenticios.

## **ORIGEN**

Los filetes se elaboran a partir de boquerones sanos, de la familia de los Engraulidos, siendo la especie comercializada la *Engraulis anchoita*, capturados mediante pesca extractiva, método "cerco", en el Océano Atlántico Suroeste/Sudoccidental (en FAO 41). Una vez en las instalaciones, se transforman y envasan siguiendo los más estrictos controles de calidad y según lo establecido en la legislación vigente.

## **INGREDIENTES**

Boquerones, vinagre o aceite vegetal, sal y especias.

## **ELABORACIÓN DEL PRODUCTO**

El producto se elabora con boquerones, vinagre y sal, macerando en ésta mezcla.

## **ETAPAS DEL PROCESO**

**Selección de los ejemplares:** se seleccionan solamente aquellos ejemplares que son aptos y cumplen las especificaciones de calidad.

**Macerado:** macerado en vinagre y sal, de manera artesanal.

**Eviscerado:** proceso en el que se filetean los boquerones ya macerados.

**Selección:** proceso en el que se seleccionan ejemplares.

**Envasado:** se utilizan bandejas de plástico alimentario con su correspondiente registro sanitario, o envases de hojalata.

**Almacenado:** al tratarse de una semiconserva, requiere una conservación en refrigeración.



Semiconservas de pescado  
**EL PORIRO**



### **CODIFICACIÓN**

El lote se describe de la siguiente manera: XX (X=números del 0 al 9)

Apartado	Descripción
XX	Nº de la semana del año en curso

### **ENVASES UTILIZADOS**

Botes de hojalata, cubos o bandejas de plástico de un cuerpos termosellados en el mismo instante del envasado.

### **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Refrigerado entre 2 y 8 °C.

### **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO**

- 180 días desde fecha de envasado, si se conserva entre 2 y 8 °C.

### **MODO DE EMPLEO**

El modo de empleo del producto es apertura y uso del mismo tal cual, o en platos más elaborados.

### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

PARÁMETROS	DESCRIPCIÓN
OLOR	El olor es el típico de pescado en vinagre o aceite.
COLOR	El color de las piezas es blanco amarillento uniforme.
TEXTURA	Firme blanda.
SABOR	Característico del producto, teniendo en cuenta que se trata de un producto salado y macerado en vinagre. Según la variedad (vinagre o aceite), tendrán un sabor más suave o no.

### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

PARÁMETROS	VALORES MEDIOS
pH	Inferior a 4.5 . (3.7 aprox. en vinagre, 4.2 aprox en aceite)
Compuestos volátiles (Trimetilamina)	Ausencia
Mercurio (Hg)	< 1 ppm
Plomo (Pb)	< 0.4 ppm
Cadmio (Cd)	< 0.1 ppm
Cobre (Cu)	< 0.1 ppm



### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	VALORES MEDIOS
Recuento de aerobios mesófilos (ufc/g)	< 10 <sup>5</sup>
Enterobacterias (ufc/g)	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella Shigella (ufc/25g)	Ausencia

### LIBRE DE ANISAKIS

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

PARÁMETROS	VALORES MEDIOS CALCULADOS	
	BOQUERONES EN VINAGRE	BOQUERONES EN ACEITE
Energía (KJ/Kcal en 100 g)	610,9 / 145	1000 / 241
Grasas (g)	6	18,3
de las cuales, saturadas	1,3	3,6
Hidratos de carbono (g)	2	0,44
de los cuales, Azúcares	1	0,44
Proteínas (g)	21,9	18,7
Sal	4,9	4,8

### ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA	CONTAMINACIÓN CRUZADA
Altramuz y productos derivados	-	-
Cereales con Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas y productos derivados)	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevos	-	-
Pescados y productos a base de pescados	SI	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces...)	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Moluscos y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Anhídrido sulfuroso y Sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/litro expresado en SO <sub>2</sub>	-	-