

VALERO ALONSO S.L.

Nº 12.06814/AL
R.G.S.E.A.A.: 40.16964/AL

Edición: Inicial
Fecha: Febrero 19



MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 81 de 122

Denominación comercial:

BOQUERON ENTERO (BE)

Clasificación comercial y procesado: Porción del cuerpo de boquerón (*Engraulis spp.*) eviscerado, lavado y congelado en origen, que se reenvasa en las presentaciones comerciales requeridas por el cliente en las instalaciones de la industria en las mismas condiciones de conservación.

Composición cuantitativa:

Boquerón 100%

Presentaciones comerciales, envasado y embalaje:

Boquerón entero sin higienizar y embalados en cajas de cartón serigrafiado de 1 kg

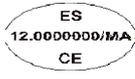
Etiquetado:

Localización:

En el envase

- Denominación comercial y científica de la especie.
- Ingredientes
- Método de producción.
- Zona de captura o cría.
- Peso neto
- Peso neto escurrido

Indicaciones:

- Lote
- Marca sanitaria: 
- Razón social
- Fecha de congelación
- Fecha de envasado
- Fecha de consumo preferente: 12 meses
- Indicaciones de empleo por parte del consumidor.

¿Qué compone el lote?

Toda la partida elaborada en cada jornada de trabajo.

¿Cómo se codifica?

El lote se codifica con dos letras correspondientes a cada producto elaborado y seis dígitos para la fecha (día, mes y año). El código está precedido de la preceptiva "L".

¿Dónde se indica?

El lote se identifica en el envase, el embalaje, la dicha de producción y el documento de expedición.

Códigos de producto:

BEE: Boquerón entero extra
BEG: Boquerón entero grande
BEM: Boquerón entero mediano
BEP: Boquerón entero pequeño

Fecha de consumo preferente: 12 meses a partir del envasado

Almacenamiento:

En congelación. Tª < -18 Cº

Transporte:

En vehículo frigorífico a Tª < -18 Cº

Destino final:

Comercio minorista y mayorista.

Valor nutricional:

VALERO ALONSO S.L.

Nº 12.06814/AL
R.G.S.E.A.A.: 40.16964/AL

Edición: Inicial
Fecha: Febrero 19



MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 82 de 122

No determinado

Modo de empleo: Mantener el producto a temperaturas inferiores a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.