

DENOMINACIÓN DE VENTA	“GILDA DE ANCHOA”														
COMPOSICIÓN CUALI- Y CUANTITATIVA (los ingredientes subrayados son los alérgenos citados en el Reglamento (CE) 1169/20011)	ACEITE DE GIRASOL, ACEITE DE OLIVA, PIPARRA, ANCHOA , ACEITUNA. Alérgeno: ANCHOA . Puede contener trazas de huevo, sulfitos y LECHE														
TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO (los productos comercializados no se someten a ningún tratamiento térmico)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparación de las materias primas para el montaje del pincho. 2. Montaje del pincho con los ingredientes mencionados sobre un soporte apto para el uso alimentario. Manualmente por trabajadores de la empresa. 3. Una vez montado el pincho se introduce en el envase para añadir la mezcla de aceites, mediante una máquina de llenado. 4. Por último, se cierra herméticamente el bote. 														
.DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Envases de uso alimentario: TARRO PET de 300 Y 600 ml de capacidad y TAPA ETP.CUBO PP. Se introducen en cajas de cartón para su distribución.														
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Como se describe en el etiquetado deben almacenarse en refrigeración a una Tª entre 2-8°C y al amparo de la luz. Una vez abierto conservar en refrigeración 7 días.														
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Los productos son transportados en vehículos aptos para el uso alimentario y a Tª controlada de refrigeración.														
ETIQUETADO	<p>Denominación del alimento: GILDA DE ANCHOA</p> <p>Lista de ingredientes: ACEITE DE GIRASOL, ACEITE DE OLIVA, PIPARRA, ANCHOA, ACEITUNA. Alérgeno: ANCHOA. Puede contener trazas de huevo, sulfitos y LECHE.</p> <p>Cantidad neta: 7, 20, 50 unidades.</p> <p>Fecha de duración mínima o fecha de caducidad: dd/mm/aaaa.</p> <p>Condiciones especiales de conservación y/o utilización: conservar entre 2º-8ºC. Una vez abiertos mantener en refrigeración 7 días.</p> <p>Datos de la empresa responsable: Nº R.G.S.E.A.A. 26.020406/VA.</p> <p>Modo de empleo: servir a temperatura ambiente.</p> <p>Lote: semana/año (--/--).</p> <p>INFORMACION NUTRICIONAL (100 gr)</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>VALOR ENERGETICO</td> <td style="text-align: right;">168 kcal/702,91 kJ.</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td style="text-align: right;">14,4 g.</td> </tr> <tr> <td>DE LAS CUALES SATURADAS</td> <td style="text-align: right;">2,1 g.</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO</td> <td style="text-align: right;">2,5 g.</td> </tr> <tr> <td>DE LOS CUALES AZUCARES</td> <td style="text-align: right;">< 0,5 g.</td> </tr> <tr> <td>PROTEINAS</td> <td style="text-align: right;">7 g.</td> </tr> <tr> <td>SAL</td> <td style="text-align: right;">4,1 g.</td> </tr> </table>	VALOR ENERGETICO	168 kcal/702,91 kJ.	GRASAS	14,4 g.	DE LAS CUALES SATURADAS	2,1 g.	HIDRATOS DE CARBONO	2,5 g.	DE LOS CUALES AZUCARES	< 0,5 g.	PROTEINAS	7 g.	SAL	4,1 g.
VALOR ENERGETICO	168 kcal/702,91 kJ.														
GRASAS	14,4 g.														
DE LAS CUALES SATURADAS	2,1 g.														
HIDRATOS DE CARBONO	2,5 g.														
DE LOS CUALES AZUCARES	< 0,5 g.														
PROTEINAS	7 g.														
SAL	4,1 g.														
FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	Seis meses, según la bibliografía consultada y catas de calidad propias. Basado en el pH de estos productos menor de 4,3, límite de crecimiento para <i>Listeria monocytogenes spp.</i>														
INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN Y/O PREPARACIÓN	Refrigeración (Tª entre 2-8ºC) hasta su elaboración. No requiere ningún tratamiento culinario. Solo atemperar y consumir.														
LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN (LÍMITES ADITIVOS, MICROBIOLÓGICOS, ETC)	<ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Reglamento 852/2004</u>, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios. ○ <u>Reglamento 853/2004</u>, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. ○ <u>Real Decreto 1420/2006</u>, de 1 de Diciembre de 2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades. ○ <u>Real Decreto 3484/2000</u>, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Y modificaciones posteriores. 														