



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
BANDERILLAS DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO EN ACEITE
"GILDAS DE ANCHOA LOTAMAR"

RGSA- Nº CE
ES- 12.00468/ S-CE
21.033516/S

F.T Nº 10

Fecha
24/02/2022

REV. 1

Pag. 1 de 3

DATOS DEL PROVEEDOR

Denominación Social

Lotamar S.L

Dirección

Parque Empresarial Alto Asón
39800 Ramales de la Victoria, CANTABRIA- ESPAÑA

Registro Sanitario

RGSA- Nº CE ES- 12.00468/ S-CE

Teléfono/ Fax

942 64 65 28 / 942 64 62 30

Persona de Contacto

David

Email

lotamar@conservaslotamar.com
calidad@conservaslotamar.com

C.I.F

B-39020284

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Referencia del producto

Gildas de anchoa del Cantábrico en aceite

Descripción del producto

Anchoas (*Engraulis Encrasicolus*)

Marca

Lotamar

Caducidad

6 meses desde su fabricación

Descripción de Lotes

Semana del año, día de la semana, orden de producción día
Ejem: 1821 semana 18 (Mayo) día 2 (Martes)
1(1ª Producción)

Conservación/ Almacenamiento

Temperatura menor de 7 °C

Distribución

Para todo el mundo, mediante transporte refrigerado en palets

Intención de Consumo

Público en general, no existen especiales consideraciones.
Producto con un nivel significativo de sodio

Ingredientes

aceite de girasol(52%), aceitunas (16%) (*aceitunas, agua, acidulante: ácido cítrico y sal*), guindillas (14%)(*guindillas, acidulante: ácido cítrico, conservador metasulfito potásico y sal*), anchoa(7%) (*Engraulis encrasicolus*), y sal)

información OGM

Producto no modificado genéticamente.

Alergenos

pescado y sulfitos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Carne: Consistencia firme, sin reblandimiento

Aroma y Sabor: Características propias del producto

Color: Pardo- rojizo

Cabeza y visceras: Ausencia

Ausencia de parásitos, escamas o restos de visceras en el filete acabado.

INFORME AESAN PRODUCTO QUE IMPIDE LA SUPERVIVENCIA DE ANISAKIS POR EL PROCESO DE SALADO



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
BANDERILLAS DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO EN
ACEITE
"GILDAS DE ANCHOA LOTAMAR"

RGSA- Nº CE
ES- 12.00468/ S-CE
21.033516/S

F.T Nº 10

Fecha
24/02/2022

REV. 1

Pag. 2 de 3

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Cloruros en fase acuosa (%): >10

PH: < 6.5

Histamina (ppm): < 200

Cadmio (ppm): < 1.125

Mercurio (ppm): < 0.5

Plomo (ppm): < 0.3

Estaño (ppm): < 200

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rto. Aerobios Mesófilos (Col/g): < 1×10^5

Rto. Enterobacteriaceas (Col/g) : < 1×10^2

Rto. Anaerobios (Col/g): < 1×10^4

Rto. Staphylococcus aureus (Col/g): < 1×10^2

Rto. Listeria monocytogenes (Col/g): < 1×10^2

MUESTRA PREINCUBADA 10 DÍAS A 17°C

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

**Valores medios por 100 g
de peso escurrido**

Valor energético 430 kJ / 103 Kcal
Grasas..... 6,56 g
De las cuales Saturadas..... 1,4 g
Hidratos de Carbono 4,45 g
De los cuales azucares 1,18 g
Proteínas 6,58 g
Sal 3,74 g

FORMATOS

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	ENVASE	MATERIAL	ACEITE
Cubo 8 Gildas Anchoa Cantábrico	GA8	Cubo	Plástico	Girasol
Cubo 15 Gildas Anchoa Catábrico	GA15	Cubo	Plástico	Girasol
Cubo 40 Gildas Anchoa Cantábrico	GA40	Cubo	Plástico	Girasol



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
BANDERILLAS DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO EN
ACEITE
"GILDAS DE ANCHOA LOTAMAR"

RGSA- Nº CE
ES- 12.00468/ S-CE
21.033516/S

F.T Nº 10

Fecha
24/02/2022

REV. 1

Pag. 3 de 3

CARÁCTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

Las etiquetas contienen los siguientes datos:

Nombre del producto
Datos de la empresa (Nombre, Reg sanitario y dirección)
Ingredientes
Pesos aproximados (Ecurrido y Neto)
Recomendación de conservación y Lote productivo
Fecha de consumo preferente
Código de barras EAN13

PROCESO DE ELABORACIÓN

Recepción de materia prima
Almacenamiento de materia prima en barriles de 300 Kg a 18 °C
Desalado y secado
Clasificación, desespinado y Envasado
Montaje de la gilda
Cerrado y etiquetado
Almacenamiento en cámara de producto terminado menor de 7 °C.

FICHA DE CALIDAD



Los controles de calidad sobre nuestros productos, se realizan en laboratorio externo autorizado y homologado.

Durante el proceso de producción se establecen controles sistematicos según el sistema APPCC.

Respecto a las instalaciones dentro del Programa de Autocontrol se lleva a cabo análisis de las superficies de manera sistematica.

Existe un programa de formación de Higiene Alimentaria

Impartido por una empresa externa que incluye las Buenas Prácticas de Manipulación.

Establecido todo este control de Calidad logramos Certificarnos con la norma **IFS FOOD DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA**