




Filete de anchoa en aceite de oliva  
Codesa Serie Oro

Ficha técnica:  
Proporcionada  
por el fabricante

	ESPECIFICACION TECNICA	Código: FT/ANCHOA
		SERIE ORO
		Rev. nº: 15
	FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA SERIE ORO <i>Engraulis encrasicolus</i>	Fecha: 17-05-24 Página 1 de 9

## CONSERVAS CODESA S.L

# FICHA TECNICA

**MARCA Y CALIDAD:** CODESA-SERIE ORO

**Producto:** FILETE DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

**Formatos:** RR-50 1/6 LIN DINGLEY (1/9) LH-120  
LH-195 RO-550 T-95

**Nombre/Proveedor:** CONSERVAS CODESA S.L  
**Dirección:** POLIGONO INDUSTRIAL LA PESQUERA NAVE 4  
LAREDO-CANTABRIA- ESPANA  
**Teléfono:** 942 60 65 33  
**Fax:** 942 60 45 04  
**Persona de contacto:** ELENA ALONSO DUENAS  
**Correo electrónico:** codesa@codesa.es





Filete de anchoa en aceite de oliva  
Codesa Serie Oro

Ficha técnica:  
Proporcionada  
por el fabricante

	ESPECIFICACION TECNICA	Código FT/ANCHOA
		<b>SERIE ORO</b>
	FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA SERIE ORO <i>Engraulis encrasicolus</i>	Rev. nº: 15
		Fecha: 17-05-24
		Página 2 de 9

**Sección 1: COMPAÑIA**

**Nombre de la empresa:** Conservas Codesa S.L  
**Dirección:** Polígono Industrial la Pesquera nº 4 Laredo-Cantabria  
**Teléfono:** 942-60.65.33  
**Fax:** 942-60.45.04  
**Nº CE/R.S.:** ES-12.02160/S - UE

**Sección 2: LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE**

**Ingredientes:** Anchoas, Aceite de Oliva y Sal  
*Las Materias primas no están modificadas genéticamente.  
 Producto sin aditivos.*

**Cuantificación de Ingredientes:**

FORMATOS	T-95	RR-50	DINGLEY (1/9)	LH-195	RO-550	1/6 LIN	LH-120
Anchoas	57.89 %	58.33%	58.8 %	69.7%	59.1%	58.2%	51.7 %
Aceite de Oliva	42.11%	41.67%	41.2 %	30.3%	40.9%	41.8 %	48.3 %
Sal	Incluido en la anchoa						


FORMATOS	T-95	RR-50	DINGLEY (1/9)	LH-195	RO-550	1/6 LIN	LH-120
Peso Neto(g)	95	48	85	185	550	65	120
Peso Escurrido(g)	65	28	50	145	325	32	62

**Sección 3: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

Conservarse en sitio fresco entre 5 y 10º C. Antes de su consumo mantener unos minutos a temperatura ambiente




	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Código: FT/ANCHOA
		<b>SERIE ORO</b>
		Rev. nº: 15
		Fecha: 17-05-24
<b>FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA</b> <b>SERIE ORO <i>Engraulis encrasicolus</i></b>		Página 3 de 9

#### Sección 4: DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL BOQUERON O BOCARTE MEDIANTE UN PROCESO DE MADURACION CONTROLADO EN UN MEDIO FUERTEMENTE SALADO, QUE CONFIERE AL PRODUCTO FINAL UNAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ESPECIFICAS, AÑADIENDO ACEITE DE OLIVA PARA AUMENTAR DICHAS CARACTERISTICAS.

<b>Materia prima- producto pesquero:</b>	Anchoas ( <i>Engraulis encrasicolus</i> )
<b>Origen y procedencia materia prima:</b>	Atlántico Nordeste: golfo de Vizcaya. FAO 27, CIEM VIII.
<b>Recepción de la Materia prima:</b>	Frescas
<b>Producto Final:</b>	Filetes de anchoas en aceite Oliva
<b>Formatos:</b>	RR-50, DINGLEY (1/9), LH-195, RO-550 T-95, 1/6 LIN, LH-120
<b>Envasado:</b>	Envases de Vidrio -Hojalata- Aluminio Alimentario.
<b>Ingredientes añadidos:</b>	Aceite Oliva y sal.
<b>Temperatura de distribución:</b>	Lugar fresco entre 5 y 10° C.
<b>Embalaje:</b>	Cartón ondulado
<b>Descripción de Lotes:</b>	Digito año de fabricación Digito calidad del pescado y Día juliano de fabricación
<b>Vida útil:</b>	12 meses desde su Fabricación. (mes y año)
<b>Distribución:</b>	Para todo el Mundo, mediante transporte en palets, contenedores,...
<b>Uso previsto:</b>	Sacar la lata de la nevera 5 minutos antes de ser consumida. No necesita cocinado previo. Ideal para consumir solo o como ingrediente de múltiples platos. Una vez abierto mantenerlas refrigeradas, cubiertas de aceite y consumirlas en tres días.
<b>Intención de consumo:</b>	Público en general. Producto con un nivel significativo de sodio. No indicado a personas hipertensas o niños menores de 2 años.

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Código FT/ANCHOA
		<b>SERIE ORO</b>
	<b>FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA</b> <b>SERIE ORO <i>Engraulis encrasicolus</i></b>	Rev. nº: 15
		Fecha: 17-05-24 Página 4 de 9


**Sección 5: DIAGRAMA DE FLUJO**

Recepción de Pescado	Elaboración de salmuera	Recepción de Sal	Recepción de aceite	Recepción de Envases y Embalajes
Salado				
Descabezado/Eviscerado				
Envasado En sal				
Maduración				
Escaldado				
Ecurrido				
Fileteado				
Adición del Aceite				
Cierre				
Codificación				
Etiquetado y Embalado				
Almacenamiento				
Expedición				

**Sección 6: PACKAGING**

Formato	RR-50	DINGLEY (1/9)	LH-195	RO-550	T-95
Código EAN 13	8413411200174	8413411200020	8413411200187	8413411200129	841341120005-1
Ean caja	841341120104-1	841341120312-0	841341120118-8	841341120112-6	841341120109-8
Unidades-Caja	50	24 o 12	24	12	24
Packaging Primario	Hojalata	Aluminio	Aluminio	Hojalata	Vidrio
Packaging Secundario	Caja Cartón	Caja Cartón	Caja Cartón	Caja Cartón	Caja Cartón
Packaging Terciario	Palet	Palet	Palet	Palet	Palet



	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Código: FT/ANCHOA
		<b>SERIE ORO</b>
	<b>FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA</b> <b>SERIE ORO <i>Engraulis encrasicolus</i></b>	Rev. nº: 15
		Fecha: 17-05-24
		Página 5 de 9

Formato	1/6 LIN	LH-120	RR-50 ESTUCHADO
Código EAN 13	8413411200082	8413411900012	8413411200174
DUN 14	38413411200083	38413411900013	1.84 13411 20017 1 (EXPOSITOR 24 UNIDADES)
DUN 14			2.84 13411 20017 8 (CAJA 2'24 UNIDADES)
Unidades-Caja	48	24	48
Packaging Primario	Aluminio/Estuche	Aluminio/Estuche	Hojalata
Packaging Secundario	Caja Cartón	Caja Cartón	Caja Cartón
Packaging Terciario	Palet	Palet	Palet

## Sección 7: MEDIDAS ESTANDAR DEL PRODUCTO TERMINADO

### PROPIEDADES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS:


-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.

Ausencia de parásitos, barbas, espinas, escamas o restos de vísceras en el filete acabado.  
INFORME AESAN PRODUCTO QUE IMPIDE LA SUPERVIVENCIA DE ANISAKIS POR EL PROCESO DE SALADO.

### ESTANDARS DE ANALISIS FISICOS-QUIMICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Cloruros en fase acuosa (%)	> 10	Cálculo Directo
pH	< 6,5	pH-metro
Actividad de agua	< 0,84	Capacitancia
HISTAMINA(ppm)	< 200	HPLC
CADMIO (ppm)	< 1.125	Absorción Atómica
MERCURIO (ppm)	< 0,3	Absorción Atómica
PLOMO (ppm)	< 0,3	Absorción Atómica
ESTAÑO (ppm)	< 200	Absorción Atómica

\*La muestra analizada cumplirá el REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Código FT/ANCHOA
		<b>SERIE ORO</b>
		Rev. nº: 15
	<b>FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA</b>	Fecha: 17-05-24
	<b>SERIE ORO <i>Engraulis encrasicolus</i></b>	Página 6 de 9

\* histamina: n-9, c-2, m-200 mg/kg, M-400 mg/kg. Reglamento (CE)2073/2005 y sus modificaciones

### ESTANDARS DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
<u>Rto. Aerobios Mesófilos (col/g.)</u>	$< 1 \times 10^5$	Método Oficial M <sup>o</sup> Sanidad y C.
<u>Rto. Enterobacteriaceas (col/g.)</u>	$< 1 \times 10^2$	Método Oficial M <sup>o</sup> Sanidad y C.
<u>Rto. Anaerobios (col/g.)</u>	$< 1 \times 10^4$	Método Oficial M <sup>o</sup> Sanidad y C.
<u>Rto. Staphylococcus aureus (col/g.)</u>	$< 1 \times 10^1$	Método Oficial M <sup>o</sup> Sanidad y C.
<u>RTo. Listeria monocytogenes (col/g.)</u>	$< 1 \times 10^2$	Método Oficial M <sup>o</sup> Sanidad y C.


### Sección 8: INFORMACION ALERGENOS/OGMS/IRRADICACION

**Certifica la siguiente informacion sobre alergenios, en virtud de la:**

-DIRECTIVA 2003/89/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 10 de noviembre de 2003 por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.

-REAL DECRETO 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, Legislaciones posteriores.

ALERGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	SI/ no	Nombre específico y completo	Naturaleza / función	SI/ no	Nombre específico y completo	Naturaleza / función <sup>2</sup>
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	-	-	NO	-	-
Huevos y productos a base de huevo	NO	-	-	NO	-	-
Pescado y productos a base de pescado	SI	Engraulis spp.	-	NO	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	-	-	NO	-	-
Soja y productos a base de soja	NO	-	-	NO	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	-	-	NO	-	-
Frutos de cáscara y productos derivados (Ex. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanias, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	NO	-	-	NO	-	-
Apio y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Mostaza y productos derivados	NO	-	-	NO	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	NO	-	-	NO	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	-	-	NO	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	-	-	NO	-	-
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10	NO	-	-	NO	-	-

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Código: FT/ANCHOA
		<b>SERIE ORO</b>
		Rev. nº: 15
	<b>FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA</b> <b>SERIE ORO <i>Engraulis encrasicolus</i></b>	Fecha: 17-05-24
		Página 7 de 9

mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> <sup>S</sup>						
---	--	--	--	--	--	--

**Certifica la siguiente información sobre Producto Irradiado:**

Que el producto elaborado no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación

**Certifica la siguiente información sobre OGM (organismos modificados genéticamente), en virtud de:**

- Reglamento 1829/03 de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO L 268 del 18/10/03).

- Reglamento 1830/03 de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE (DO L 268 del 18/10/03).

OGM	Utilizado como ingrediente. Si/No/Naturaleza del componente
Ingredientes:	NO
Sub-ingredientes:	NO
Fuente:	NO
País de Origen:	NO
País de Procesado:	NO
Información GMOs:	NO
Información DE:	NO
Información TRAZAS:	NO
Información CDN:	NO
Identidad Preservada:	NO

**Sección 9: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA APLICABLE (la más importante)**

Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a los cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. (BOE nº 187 de 5 de agosto). Y sus posteriores modificaciones.

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. (BOE nº 202 de 24 de agosto) y sus modificaciones.


Reglamento (CE) 1831/2003, de 28 de Enero de 2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Española de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) 2074/2005, de 4 de Diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 182/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005.

Reglamento (CE) 2073/2005, de 18 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005. Y sus posteriores modificaciones.

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.



	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Código FT/ANCHOA
		<b>SERIE ORO</b>
	<b>FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA</b> <b>SERIE ORO <i>Engraulis encrasicolus</i></b>	Rev. nº: 15
		Fecha: 17-05-24
		Página 8 de 9

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Real Decreto 136/2010, de 12 de febrero, por el que se adoptan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Reglamento 420/2011 de la Comisión, de 29 de abril de 2011, que modifica el Reglamento 1831/2003, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

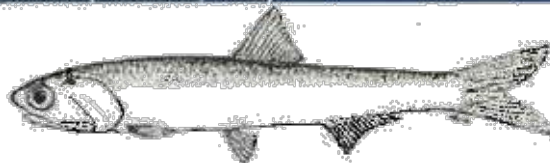
Reglamento (UE) nº 1108/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo.

## Sección 10: ANALISIS NUTRICIONAL

Comp. Media en 100 gr de peso escurrido.


		% de la Ingesta diaria recomendada	
Energía	210 Kcal (879 kJ)		
Proteínas	25,9 g	VITAMINA B12	0,88 µg 36%
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0,0 g	VITAMINA B3	19,90 mg 124,00%
Grasa saturadas	9,7 g	FOSFORO	252 mg 36,00%
monoinsaturadas	3,70 g	HIERRO	4,63 mg 33,00%
poliinsaturadas	2,6 g	CALCIO	232 mg 29%
Coolesterol	85 mg		
Fibra alimentaria	0,0 g		
Sal	8,5 g		

*Engraulis encrasicolus* (Linnaeus, 1758)



### FAO Names

EN - European anchovy; FR - Anchois; SP - Boquerón;

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>	Código: FT/ANCHOA
		<b>SERIE ORO</b>
		Rev. nº: 15
	<b>FILETE DE ANCHOA EN ACEITE OLIVA</b>	Fecha: 17-05-24
	<b>SERIE ORO <i>Engraulis encrasicolus</i></b>	Página 9 de 9

#### Scientific Name with Reference

*Clupea encrasicolus* Linnaeus, 1758, Syst.nat., 10th ed.:318 (European Seas).

#### Synonyms

*Engraulis amara* Risso, 1827:456 (southern Europe, ? Nice; see Whitehead & Bauchot, 1986:47);  
*Engraulis meletta* Cuvier, 1829:323 (on *Melet* of Duhamel, 1772; see Whitehead & Bauchot, 1986:49);  
*Engraulis vulgaris* Nilsson, 1832:25 (Sweden); *Engraulis argyrophanus* Valenciennes, 1848:49 (Atlantic en route for Cape of Good Hope; see Whitehead, 1969a:125); *Engraulis russoi* Dulzeto, 1947:27, figs 1-6 (Messina); Scuderi, 1957:242 (var. *oliveri* from Lago Verde); *Anchoiella guineensis* Rossignol & Blache, 1961:285 (off Cape Lopez, Gabon and Pointe Noire, Congo); Daget & Itis, 1965:54, fig.29 (Ebré lagoon, Ivory Coast); Marchal, 1967:1 *et seq.* (West Africa, eggs, larvae, key); *Engraulis guineensis* Fagotti & Marak, 1972:5 (Senegal to Pointe Noire, Congo, larvae); *Anchoa guineensis* Bravo de Lagura & Santaella Alvarez, 1973:32 (21°30' to 10°45' N); *Engraulis encrasicolus* (misspelt *encrasicolus* by many authors) Fage, 1920:6, 33 (Atlantic and Mediterranean races, each with two groups; misspelt *encrasicolus*); Pusanov, 1926:93 (subspecies *atlanticus* and *mediterraneus* after the Atlantic and Mediterranean races proposed by Fage, 1920; also subspecies *maeoticus* of Black Sea); Aleksandrov, 1927:77, 98 (subspecies *atlanticus* on Fage's northern group of the Atlantic race and *aquitanicus* on southern group; also *mediterraneus* and *adriaticus* on Fage's eastern and western groups of the Mediterranean race; also *ponticus* for Adriatic); Majorowa, 1934:18, 19 (subspecies *ponticus*, *natia occidentalis* and *orientalis*); Dulzeto, 1940:397, pls I, II, figs 2,4 (subspecies *symaetensis*, Catania eastern Sicily); Demir, 1963:1 *et seq.* (synopsis of biology); Banarescu, 1964:247, figs 108, 109 (larvae) (Black Sea, subspecies *ponticus*); Svetovidov, 1964a:127, fig.38 (Black Sea, subspecies *ponticus* and *maeoticus*; synopsis, very large bibliography); Demir, 1955a:1 *et seq.* (Revision of 1963 version); Tortorese, 1967:59 (subspecies *ponticus*, *maeoticus*, *symaetensis*, also *E. russoi*); Whitehead, 1967a:125 (types of *argyrophanus*, *meletta* discussed); Wheeler, 1969:126 (Europe, synopsis); CLOFNAM, 1973:111 (full synonymy); Wheeler, 1978:71, 74 (fig.) (Europe, synopsis); Bauchot & Pras, 1980:101, pl.10 (synopsis); CLOFRES 1984:43 (Suez Canal, Gulf of Suez); Lloris *et al.*, 1984:60 (list of Catalan refs); FNAM, 1984:282, fig. (Synopsis, misspelt *encrasicolus*); Whitehead & Bauchot, 1986:30, 31, 49 (types of *argyrophanus*, *guineensis* and *meletta*).