Sellavarim	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	*FT 002* *Edición 02 – Abril 2023*
marazul	**ANCHOA EN ACEITE SERIE ORO** ***Engraulis encrasicolus***	

DATOS FABRICANTE			
Nombre	SELLAVARIM, S.L.	**CIF**	B74316696
Dirección	Avenida Conde de Guadalhorce, nº 115 A	**Gerente**	Inocencio Rodríguez Iglesias
Población	33401 Avilés - Principado de Asturias - España	**Teléfono**	661 565 555
País	España	**E-mail**	contacto@sellavarim.com administración@sellavarim.com
Registro Sanitario	12.020868/O		

INGREDIENTES	Anchoa (Pescado), aceite de girasol, aceite de oliva y sal.	
NOMBRE CIENTÍFICO	*Engraulis encrasicolus*	SEMICONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA
DENOMINACIÓN COMERCIAL	ANCHOA EN ACEITE SERIE ORO	PROCEDENCIA: España
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	CAPTURADO	Mantener entre 0º y 8ºC
ZONA DE PESCA	FAO 27 ATLÁNTICO NOROESTE/ SUBZONA VIII GOLFO DE VIZCAYA / CANTÁBRICO	
VIDA ÚTIL	93 días	

ARTÍCULO	**FORMATO**	**PESO NETO**	**PESO ESCURRIDO**	**UDS / CAJA**	**EAN 13**	**EAN 14**
9248	Envase de 200 g – 120 g	200 g	120 g	6	8436552340844	18436552340841

** * Formatos adaptados a las necesidades específicas del cliente*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g		
Valor Energético	409, 46 kJ	97, 8 kcal
Grasas:	4,47 g	
de las cuales saturadas	1,47 g	
Hidratos de carbono:	32 g	
de los cuales azúcares	< 0,10 g	
Proteínas	18 g	
Sal	11,3 g	

ALÉRGENOS: Contiene pescado. Puede contener trazas de moluscos y crustáceos

OTRA INFORMACIÓN

SIN CONSERVANTES – 100% NATURAL La elaboración se lleva a cabo de forma ARTESANAL, utilizando exclusivamente conservantes naturales (aceite y sal)

Este producto ha sido sometido a los tratamientos de prevención de anisakis legalmente exigidos. Producto SIN GLUTEN

Contenido en ácidos grasos Omega3 por 100g: 2,04g (EPA+DHA)

MODELO ETIQUETA

SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADO EN EL APPCC

SELLAVARIM, S.L.L. supera con éxito los exigentes controles higiénico-sanitarios y auditorías de verificación del Sistema de Control de Calidad y Seguridad Alimentaria basado en el APPCC.

SELLAVARIM, S.L.L. está sometida a los controles independientes de calidad y seguridad alimentaría necesarios para la verificación del sistema de autocontrol basado en el APPCC que le permite cumplir con todos los Reglamentos Europeos de aplicación y sus modificaciones:

Reglamento 852 (relativo a la higiene de los productos alimenticios), Reglamento 853 (por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal) y Reglamento 854 (por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano). Asimismo, todos los productos son analizados periódicamente de acuerdo al Reglamento 2073 de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

euroLAB verISEG® alimento seguro Seguridad Alimentaria