

Anchoviar

NOMBRE DEL PRODUCTO: ANCHOVIAR

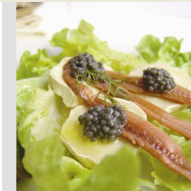
Producto de Anchoa transformado



ANCHOVIAR es un innovador producto elaborado a partir de anchoas, lo que le otorga su peculiar sabor. Su originalidad y su color grisáceo lo convierten en un aderezo perfecto para todo tipo de recetas, pudiendo ser utilizado tanto en platos fríos como en calientes.

INGREDIENTES

Agua, Anchoas (30%), Aceite de girasol, Almidón de patata, Sal, Zumo de limón, Tinta de calamar, Corrector de acidez E-330 (ácido cítrico), Estabilizante E-415 (goma xantana), Antioxidante E-306 (tocoferoles)



CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

VALOR CALÓRICO	82 kcal/100g
VALOR CALÓRICO	343 kJ/100g
PROTEÍNA(bruta) - Método Kjeldahl	2.5 %
HIDRATOS DE CARBONO INSOLUBLES	3.7 %
HIDRATOS DE CARBONO SOLUBLES	0.2%
COLESTEROL - Método Boehringer Mannheim	368 mg/kg
GRASA (bruta)	4.1%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Cumplimiento de los parámetros microbiológicos indicados en la legislación vigente (Orden 2 de agosto de 1991):

Aeróbios mesófilos	< 1x 10 ³ u.f.c./gr.
Enterobacteriaceas	< 1x 10 ² u.f.c./gr.
Salmonella-Shigela	ausencia /25 gr.

CADUCIDAD: 18 meses

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: +5 - +10 °C.

LOGÍSTICA

PRODUCTO	CODIGO EAN	CODIGO DUN	UNIDADES/CAJA	CAJAS/PALET
Anchoviar 55g	8427610000459	18427610000456	12	464
Anchoviar 120g	8427610000138	18427610000135	12	288