



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 20/01/2026
Edición: 10

18858 - BOQUERÓN G IQF LIMPIO H/G 10x1 KG

Cambio realizado: 20/01/2026 actualización legislación

PROVEEDOR: Delfin Ultracongelados, S.A.

PRODUCTO: Boquerón crudo limpio sin cabeza (HG) ultracongelado (IQF) 1 KG

Denominación comercial: Boquerón

Nombre científico: *Engraulis encrasicolus* (ANE)

Arte de pesca: Redes de cerco y redes izadas

Capturado en Mar Mediterráneo Este. Mar Egeo

FABRICACIÓN

Los boquerones se capturan en alta mar mediante redes de cerco y redes izadas. Una vez en tierra, se seleccionan y clasifican y las piezas correctas se limpian, se eliminan las cabezas y se ultracongelan. Una vez en nuestras instalaciones, se envasan en bolsas de 1 kg y se introducen en cajas de cartón formato 10x1 kg. De esta manera, el producto final se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.

ENVASE PRIMARIO: Bolsa de plástico transparente con textos impresos formato de 1 Kg

ENVASE SECUNDARIO: Caja de cartón formato 10x1 kg.
Medidas: 355x290x296 mm

EAN 13: 8410547945603

EAN 14: 18410547945600

CAJAS POR CAPA: 8

CAJAS POR PALET: 48

CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD

Máximo 30 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)

LOTE

Combinación de dígitos (Orden de trabajo)

FECHA DE CONGELACIÓN

DD/MM/AAAA

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura inferior a - 18°C.
Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.

MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO

Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Producto crudo, debe ser cocinado completamente antes de su consumo.

POBLACIÓN DE DESTINO

Este producto está destinado a toda la población en general, excepto a las personas alérgicas a las sustancias incluidas en la declaración de alérgenos y a la población vegetariana.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 20/01/2026
Edición: 10

18858 - BOQUERÓN G IQF LIMPIO H/G 10x1 KG

Cambio realizado: 20/01/2026 actualización legislación

INGREDIENTES	Boquerón (pescado) (<i>Engraulis encrasicolus</i>)
ALÉRGENOS	Contiene pescado . Puede contener trazas de crustáceos, moluscos y sulfitos .
OGM's e irradiados	No contiene

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Contenido (g)	1000	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Peso neto (sin el glaseado) (g)	800	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Glaseo (%)	20	±3	ORDEN PRE-3360/2004
Talla (piezas/kg)	80/100	80/100	Visual/Pesada
Histamina (mg/kg)	≤100	≤100	HPLC

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Límite máximo
N.º total de gérmenes aeróbicos / g	<1x10 ⁶
Enterobacterias totales / g	<1x10 ³
Coliformes totales / g	<1x10 ³
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 ²
<i>Salmonella spp</i> / 25g	No detectado
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 ²

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valoración
Color	Plateado, natural del boquerón
Olor	Ausencia de olores extraños
Sabor	Ausencia de sabores extraños
Textura	Firme



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 20/01/2026
Edición: 10

18858 - BOQUERÓN G IQF LIMPIO H/G 10x1 KG

Cambio realizado: 20/01/2026 actualización legislación

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

REAL DECRETO	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
REGLAMENTO	2025/1891, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de arsénico inorgánico en pescado y otros alimentos marinos.
REGLAMENTO	1333/2008, sobre aditivos alimentario y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
REGLAMENTO	1379/2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura
REGLAMENTO	2406/96, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

FOTOS

