

**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:** Delfín Ultracongelados, S.A.

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

Denominación comercial: Boquerón	Nombre científico: <i>Engraulis encrasicolus</i> (ANE)
Arte de pesca: Redes de cerco y redes izadas	Capturado en Mar Mediterráneo Este. Mar Egeo
<b>FABRICACIÓN</b>	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.
<b>ENVASE PRIMARIO:</b> Bolsa de plástico transparente con textos impresos formato de 1 Kg	<b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Caja de cartón formato 10x1 kg. Medidas: 355x290x296 mm
<b>EAN 13:</b> 8410547945603	<b>EAN 14:</b> 18410547945600
<b>CAJAS POR CAPA:</b> 8	<b>CAJAS POR PALET:</b> 48
<b>CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD</b>	Máximo 30 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)
<b>LOTE</b>	Combinación de dígitos (Orden de trabajo)
<b>FECHA DE CONGELACIÓN</b>	DD/MM/AAAA
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE</b>	Mantener a temperatura inferior a -18°C. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.
<b>MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO</b>	Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, debe ser cocinado completamente antes de su consumo.
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	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

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

### PARÁMETROS FISICO-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 <sup>6</sup>
Enterobacterias totales / g	<1x10 <sup>3</sup>
Coliformes totales / g	<1x10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> spp / 25g	No detectado
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 <sup>2</sup>

### 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

