

**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 02/02/2026
Edición:1

48229 - BOQUERÓN M -DELFIN- PAPER TRAY 10x800 G

Cambio realizado: 20/01/2026 actualización legislación

PROVEEDOR: Delfín Ultracongelados, S.A.

PRODUCTO: Boquerón crudo entero ultracongelado (IQF) -M- paper tray- DELFIN- 800 g

Denominación comercial: Boquerón	Nombre científico: <i>Engraulis encrasiculus</i>
Arte de pesca: Redes de cerco y redes izadas	Capturado en Mar Mediterráneo Este. Mar Egeo
Origen: De la UE: Grecia	Código 3- alfa: ANE
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 y se ultracongelan individualmente. Por último, se envasan en bandejas de papel y se introducen en cajas de cartón a razón de 12 unidades por caja. Una vez en nuestras instalaciones, se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.
ENVASE PRIMARIO: Bandeja de papel formato de 800 g de peso neto	ENVASE SECUNDARIO: Caja de cartón formato 10x800 g.
CAJAS POR CAPA: 6	CAJAS POR PALET: 66
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	Máximo 24 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.

INGREDIENTES	Boquerón (pescado) (<i>Engraulis encrasiculus</i>)
ALÉRGENOS	Contiene pescado . Puede contener trazas de crustáceos, moluscos y sulfitos .
OGM's e irradiados	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
Talla (piezas/kg)	80/100	80/100	Visual/Pesada
Histamina (mg/kg)	≤100	≤100	HPLC



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 02/02/2026
Edición:1

48229 - BOQUERÓN M -DELFIN- PAPER TRAY 10x800 G

Cambio realizado: 20/01/2026 actualización legislación

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

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.