

Anchoas en salazón



NOMBRE COMERCIAL

Anchoas en salazón / anchoas envasadas.



| Partida | Descripción |
|------------|---|
| 0305630000 | ANCHOAS (ENGRAULIS SPP.) SALADAS SIN SECAR NI AHUMAR O EN SALMUERA |
| 0304190000 | LOS DEMÁS |
| 0304299000 | LOS DEMÁS |
| 1604160000 | PREPARAC. Y CONSERVAS DE ANCHOAS ENTERO O EN TROZOS, EXCEPTO PICADO |

DESCRIPCION

Filetes de pescado curados en salazón.

PRESENTACION

Anchoas en salazón Curadas a granel. Filetes salados / madurados en salazón, en bidones plásticos o en bolsas selladas al vacío, de peso variable. Anchoas envasadas Filetes en aceite vegetal o de oliva, en envases de hojalata o aluminio de peso variable (octavillo, bauletto 600g. x 12; RO 1000) o frascos de vidrio (80, 250, 720, 1700 g.).

ESPECIES Y VARIEDADES

Engraulis ringens.

ZONAS DE PRODUCCIÓN

Paíta, Pisco.

ORIGEN

Captura

USOS Y APLICACIONES

Consumo humano directo

Composición química y nutricional (fresco): Humedad (70.8%), Grasa (8.2%), Proteína (19.1%), Sales Minerales (1.2%), Calorías 100g (185)

Composición química y nutricional (conserva): Humedad (48.1%), Grasa (4%), Proteína (30%), Sales Minerales (17.6%), Calorías 100g (155.8)

NORMAS DE CALIDAD

NTP 204.056:2006 Anchoas en salazón y envasadas. Requisitos.





PRINCIPALES MERCADOS

| Mercado | %Var 13-12 | %Part. 13 | FOB-13 |
|----------------------|------------|-----------|----------|
| Brasil | 102% | 21% | 6,363.77 |
| España | 10% | 18% | 5,364.76 |
| República Dominicana | -34% | 13% | 3,802.53 |
| Estados Unidos | 10% | 9% | 2,836.27 |
| Haití | 15% | 9% | 2,803.62 |
| Italia | -16% | 6% | 1,809.53 |
| Colombia | -53% | 6% | 1,689.19 |
| Japón | 99% | 4% | 1,292.18 |
| Bolivia | -17% | 3% | 1,036.52 |
| Otros Países(19) | --- | 11% | 3,402.71 |

VENTANA COMERCIAL

| Ene. | Feb. | Mar. | Abr. | May. | Jun. | Jul. | Ago. | Sep. | Oct. | Nov. | Dic. |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| * | * | * | * | * | * | | | | | * | * |

