

Anchoas envasadas (semi conservas)

NOMBRE COMERCIAL Anchoas envasadas (semi conservas)

NOMBRE CIENTÍFICO Engraulis ringens



Partida	Descripción
1604160000	PREPARAC. Y CONSERVAS DE ANCHOAS ENTERO O EN TROZOS, EXCEPTO PICADO

PRESENTACION Filetes en aceite vegetal o de oliva, en envases de hojalata o aluminio de peso variable (octavillo, bauletto 600g., RO 1000) o frascos de vidrio (80, 250, 720, 1700g)

ESPECIES Y VARIEDADES Consumo humano directo, para ser distribuido o re-procesado en destino

ZONAS DE PRODUCCIÓN Punta Aguja (Perú) - Talcahuano (Chile)

ORIGEN Extracción.

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 (4.0%), Proteína (30.0%), Sales Minerales (17.6%), Calorías 100g (155.8)

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 Paises(19)	---	11%	3,402.71

VENTANA COMERCIAL

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

