



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha	14/04/25
Revisión	Nº12
Producto	PREPARADO DE MERLUZA Y LANGOSTINO, REF 11
Ingredientes	56% Merluza (PESCADO), 20% langostino pelado ((CRUSTÁCEO) antioxidante (SULFITOS, E-223), agua, sal y estabilizante (E-451)), aceite refinado de girasol, harina de arroz, fibras vegetales, almidón, azúcar, corrector de la acidez (vinagre tamponado), especias y aromas. Puede contener trazas de moluscos y derivados y huevo y derivados.
Origen	<ul style="list-style-type: none">• Merluza (<i>Merluccius capensis/paradoxus</i>). Atlántico Sudeste, FAO 47. Pesca redes de arrastre.• Cola de langostino precocido pelado (<i>Penaeus vannamei</i>) Método de cría.
Vida útil	12 meses desde la fecha de fabricación.
Población destino	Población general excepto alérgicos a los alérgenos declarados
Condiciones de conservación	Producto congelado conservar a -18 °C
Características Físicas	Peso por unidad 81g Diámetro 90mm Espesor 10mm Materias extrañas (metales) ausencia. Ocasionalmente podría presentar alguna espina.

Químicas	<ul style="list-style-type: none"> • Cadmio ≤ 0.05 (mg/kg) • Mercurio ≤ 0.5 (mg/kg) • Plomo ≤ 0.3 (mg/kg) • Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS) ≤ 6.5 (pg/g) • Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) ≤ 3.5 (pg/g) • Total PBCS <75 (ng/g) • Melamina 2.5mg/kg • PFOS 2,0 µg/Kg • PFOA 0,20 µg/Kg • PFNA 0,50 µg/Kg • PFHxS 0,20 µg/Kg • Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS 2,0 µg/Kg
-----------------	--

Microbiología	<ul style="list-style-type: none"> • Aerobios mesófilos ISO 4833-2:2013 < 1 x 10⁶ ufc/g • EnterobacteriaS ET/02 < 1 x 10³ ufc/g • Escherichia coli ISO16649-2:2001 < 10 ufc/g • Salmonella spp. SAL/10 Ausencia en 25 g
----------------------	--

Organoléptico	<p>SABOR: Característico a pescado.</p> <p>OLOR: Característico de pescado. Exento de olores extraños.</p> <p>COLOR: Característico a pescado</p> <p>ASPECTO: Forma redonda, blanca, con trozos de langostino</p>
----------------------	---

Alérgenos	En Alimento	En Fábrica	Contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten o derivados (trigo, centeno, avena, cebada, espelta, kamut o variedades híbridas)	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI	SI	SI
Pescados y productos a base de pescados	SI	SI	SI
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	SI	SI
Huevos y productos a base de huevos	NO	SI	SI
Soja y productos a base de soja	NO	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	NO	NO
Frutos con cáscara y derivados (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de para, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia)	NO	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	NO
Anhídrido sulfuros y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10	SI	SI	SI

mg/l expresados como SO2			
--------------------------	--	--	--

OMG's Irradiación	Libre de organismos modificados genéticamente. Ausente
--------------------------	---

Información Nutricional 100 gr	<ul style="list-style-type: none"> • Valor energético: 611.8 kJ, 146.2 Kcal • Grasas: 6.53 g • de las cuales saturadas: 0.83g • Hidratos de carbono: 6.66g • De los cuales azucares: 0.35g • Proteínas: 14.29g • Sal: 1.54g <p><i>Valores estimados</i></p>
---------------------------------------	--


Envasado	Se envasan en Flow pack empleando lámina anónima (BOPP). Se introduce en cajas de 12 o 30 unidades.
-----------------	---

Naturaleza	Producto elaborado a base de pescado (merluza y cola de langostino precocida pelada).
-------------------	---

Lote	<p>DDSSAACP</p> <p>DD: Día de producción</p> <p>SS: Semana a la que corresponde el día de producción</p> <p>AA: Año</p> <p>CP: Código producto</p>
-------------	--

Uso previsto y Modo de empleo	<p>Cocinar antes de consumir.</p> <p>No precisa descongelar para cocinar.</p> <p>Cocinar en plancha o sartén, 3 minutos por cada lado.</p>
--------------------------------------	--

Transporte	En vehículos frigoríficos con temperatura -18 °C.
-------------------	---

Control de Calidad	<ul style="list-style-type: none"> Control: Etiquetado, peso efectivo del envase, unidades por envase, calibre, piezas defectuosas, presencia de cuerpos extraños y olor, tabla de defectos y control organoléptico. Se realiza en el proceso de fabricación y en el envasado. Según la normativa vigente contemplada en el sistema APPCC. Certificado IFS Food Versión 8 (nº ES20/87314) <div style="text-align: center;">  </div>
---------------------------	--

Legislación	<p>REGLAMENTO (CE) No 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones 2074/2005, 2021/382.</p> <p>REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y su posterior modificación 1441/2007.</p> <p>REGLAMENTO (CE) No 2023/915 DE LA COMISIÓN del 20 de abril de 2023 2006 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1881/2006.</p> <p>REGLAMENTO(CE) No 1334/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 Sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) no 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) no 2232/96 y (CE) no 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.</p> <p>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.</p> <p>REGLAMENTO (UE) No 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión y sus posteriores modificaciones 647/2015, 2022/141, R 2023/2086, 2024/1451.</p> <p>REGLAMENTO (UE) No 10/2011 DE LA COMISIÓN de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y su posterior modificación 2020/1245; 2023/1442;</p> <p>REGLAMENTO (UE) Nº1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p>
--------------------	--

Etiquetado

En cumplimiento del reglamento 1169/2011:

Lista de ingredientes

Información nutricional

Nombre producto

Modo de empleo

Fecha de caducidad

Lote

Razón social

Identificación empresa

Peso neto