



NEW CONCISA, S.L.
Polígono Industrial Ascoy s/n
30530 CIEZA (Murcia)
N.R.S. 26.09235/MU

FECHA: 11/06/15

VERSION: 1
Nº 81

FICHA TECNICA DE FRUTOS DE MAR



DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO: FRUTOS DE MAR

COMPOSICION CUALITATIVA

30% Dados de Tintorera (*Prionace glauca*), 23% Anilla de Pota (*Illex spp* o *Todarodes spp*), 15% Gamba Pelada Cruda (*Solenocera spp*) (Origen China, 70-100), 9% Carne de Mejillón (*Mytilus galloprovincialis*) (Pequeño), 23% Dados de Potón (*Dosidicus gigas*)

Los porcentajes coinciden con la elaboración del lote. Los porcentajes pueden variar para la unidad de venta.

PROCESADO

Mezclado en tolva de los diferentes ingredientes hasta conseguir un producto homogéneo.

PRESENTACION-ENVASADO-EMBALAJE

BOLSA DE KILO: En caja pequeña conteniendo 6 bolsas de 1 Kg, cada bolsa lleva impresa toda la información obligatoria.

GRANEL: En caja pequeña de 6 kg en bolsa de plástico de uso alimentario. En la caja va litografiada la información obligatoria.

EN BANDEJA AL VACÍO (SKIN): En caja GX2 conteniendo 15 bandejas de plástico de uso alimentario de 400 g. Cada bandeja lleva impresa dos etiquetas.



NEW CONCISA, S.L.
Polígono Industrial Ascoy s/n
30530 CIEZA (Murcia)
N.R.S. 26.09235/MU

FECHA: 11/06/15

VERSION: 1
Nº 81

FICHA TECNICA DE FRUTOS DE MAR

ETIQUETADO

El etiquetado lleva las indicaciones obligatorias según la legislación vigente en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| -Denominación de venta del producto | -Identificación de la industria |
| -Lista de ingredientes | -Lote |
| -Cantidad neta escurrida | -La denominación “Ultracongelado” |
| -Fecha de consumo preferente | -La leyenda “No congelar de nuevo tras la descongelación” |
| -Condiciones de conservación | -Declaración de alérgenos |
| -Zona y arte de pesca | |
| -Valores nutricionales | |

PALLET-FACTOR

Bolsa de Kg: En palet de 9 cajas de base por 12 cajas de altura por 6 bolsas por caja: 648 bolsas por palet.

Grauel: En palet de 9 cajas de base por 12 cajas de altura: 108 cajas por palet.

Skin: En palet de 8 cajas de base por 8 cajas de altura por 15 bandejas por caja: 960 bandejas por palet.

ALERGENOS

Es un producto que contiene diferentes alérgenos: moluscos, pescado y crustáceos. Estos productos se declaran en lista de ingredientes. Puede contener trazas de gluten de trigo.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR: Típico de pescado congelado

SABOR: Propio del producto, consecuente a ingredientes

COLOR: Típico de los ingredientes que comporta

ALMACENAMIENTO – TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO: En congelación -18° C

TRANSPORTE: En vehículo frigorífico/congelador (-16° C y -18° C)

SISTEMA DE LOTEADO

Código numérico de 6 dígitos representado por la fecha de envasado (Ej.: Fecha de envasado el 1 de octubre de 2005 sería 011005).



NEW CONCISA, S.L.
Polígono Industrial Ascoy s/n
30530 CIEZA (Murcia)
N.R.S. 26.09235/MU

FECHA: 11/06/15

VERSION: 1
Nº 81

FICHA TECNICA DE FRUTOS DE MAR

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

“Consumir preferentemente antes de” indicando el mes (01: enero, 02: febrero,...) y las dos últimas cifras del año correspondiente.

DURACION DE VIDA DEL PRODUCTO

Desde la fecha de envasado:

- ✓ 24 meses conservándose a $\leq -18^{\circ} \text{C}$
- ✓ 1 mes conservándose en equipos de dos estrellas
- ✓ 1 semana conservándose en equipos de 1 estrella
- ✓ 3 días conservándose en equipos sin estrellas
- ✓ 1 día en el frigorífico (hogar)

VALOR NUTRICIONAL

Valor energético: 192 Kj; 45.3 Kcal

Grasas: <1.0 g

De las cuales saturadas: 0.1 g

Hidratos de carbono: 2.0 g

De las cuales azúcares: 0.0 g

Proteínas: 10.1 g

Sal: 160 mg

USO PREVISTO DEL PRODUCTO

Este producto va destinado para cualquier persona sin contraindicaciones a esta familia de alimentos y ha de consumirse tras su previo cocinado.

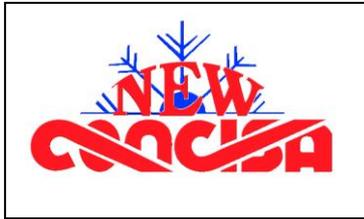
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Comidas Preparadas. Grupo A: Comidas preparadas sin tratamiento térmico o con tratamiento térmico que lleven ingredientes no sometidos a tratamiento térmico (R.D. 3484/2000, B.O.E. 12/01/01).

	m	M	
• Bacterias aerobias mesófilas:	10^5	10^6	u.f.c./g.
• Coniformes.....	10^3	10^4	u.f.c./g.
• <i>Escherichia coli</i>	10	10^2	u.f.c./g.
• <i>Salmonella+Shigella</i>	Ausencia		u.f.c./grs.
• <i>Staphylococcus aureus</i>	10	10^2	u.f.c./g.
• <i>Listeria monocytogenes</i>	10	10^2	u.f.c./g
• <i>Staphylococcus aureus</i>	10^2		u.f.c./g.

PRODUCTO REVISADO POR: Responsable Técnico

APROBADO POR: Jesús Sánchez Villa



NEW CONCISA, S.L.
Polígono Industrial Ascoy s/n
30530 CIEZA (Murcia)
N.R.S. 26.09235/MU

FECHA: 11/06/15

VERSION: 1
Nº 81

New Concisa, S.L. dispone de un sistema de gestión certificado de acuerdo a la norma ISO 9001:2000 por SGS ICS.