



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

FECHA: 27/01/14

VERSION: 1
Nº 72

FICHA TECNICA DE RODAJA DE TENTÁCULOS DE POTÓN DEL PACÍFICO COCIDO



DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO: RODAJA DE P. COCIDO (*Dosidicus gigas*) FAO: 87

COMPOSICION CUALITATIVA

Potón del Pacífico cocido (*Dosidicus gigas*), sal, especias y antioxidante E-330.

PROCESADO

Descongelación, tratamiento de acondicionado, cocción, preenfriado, cortado, congelado y glaseado (20% standar), posteriormente se procede al envasado, etiquetado y embalado.

PRESENTACION-ENVASADO-EMBALAJE

GRANEL: En caja pequeña de 10 Kg.

BOLSA DE 1 Kg: En caja pequeña de 6 Kg.

BOLSA DE 0.5 Kg (12 x 0.5 Kg): En bolsa de plástico de 0.5 Kg en caja de cartón de 6 Kg.

EN BANDEJA AL VACÍO (SKIN): En caja GX2 conteniendo 15 bandejas de 400g.

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
- Lista de ingredientes
- Cantidad Neta
- Fecha de consumo preferente
- Condiciones de conservación

- Identificación de la industria
- Lote
- La denominación "Ultracongelado"
- La leyenda "No congelar de nuevo tras la descongelación"



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

FECHA: 27/01/14

VERSION: 1
Nº 72

FICHA TECNICA DE RODAJA DE TENTÁCULOS DE POTÓN DEL PACÍFICO COCIDO

PALLET-FACTOR

Granel: En palet de 8 cajas de base por 11 de altura: 88 cajas por palet.

Bolsa de 1 Kg: En palet de 9 cajas de base por 12 cajas de altura por 6 bolsas: 648 bolsas por palet.

Bolsa de 0.5 Kg: En palet de 9 cajas de base por 12 cajas de altura por 6 bolsas: 648 bolsas por palet.

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

ALÉRGENOS

Es un producto alérgeno englobado dentro de la categoría de los cefalópodos. Este producto se declara tanto en el nombre del mismo como en lista de ingredientes. Puede contener trazas de gluten de trigo, pescado y crustáceos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR: Natural propio del producto

SABOR: Propio del producto

COLOR: Rojizo

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).

CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO

	Código de Barras
Granel 20%	8436047511322
Bolsa de 1 Kg 20%	8437001938070
En Bandeja al Vacío (Skin) 20%	8437005973480

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

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



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

FECHA: 27/01/14

VERSION: 1
Nº 72

FICHA TECNICA DE RODAJA DE TENTÁCULOS DE POTÓN DEL PACÍFICO COCIDO

DURACION DE VIDA DEL PRODUCTO

Desde la fecha de envasado:

- ✓ 24 meses conservándose a $\leq -18^{\circ}$ 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: 77.5 Kcal (310 Kj)

Proteínas: 17.8 g

Grasas: 0.0 g

Hidratos de carbono: 0.7 g

USO PREVISTO DEL PRODUCTO

Este producto va destinado para cualquier persona sin contraindicaciones a esta familia de alimentos y está listo para el consumo, sin tratamiento térmico previo.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Crustáceos y moluscos cocidos (Decisión 93/51/CEE, DOCE 21/1/93)

- Bacterias aerobias mesófilas:..... 10^4 u.f.c./g.
- *Escherichia coli*.....10 u.f.c./g.
- *Salmonella*.....Ausencia / 25g.
- *Staphylococcus aureus*..... 10^2 u.f.c./g.

PRODUCTO REVISADO POR: Responsable Técnico

APROBADO POR: Jesús Sánchez Villa

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