CABEZAS DE RAPE TROZOS



	DATOS G	ENERALES		
Denominación Artículo		DE RAPE BLAN	ICO TROZOS	
Nombre Científico		Lophius piscatorius		
Denominación Comercial	RAPE BLAN			
Código interno	E0090	100		
Calibre / Gramaje	+/- 150 GRS.			
Método Producción	EXTRACTIVA			
Arte de Pesca		REDES DE ARRASTRE		
Arte de Pesca			anda-Este/Suroeste de Irlanda-	
Zona Fao y Zona de Pesca	Oeste FAO		anda Este/Surveste de Irianda	
Origen	ESPAÑA	27		
Tipo de IVA	10%			
Código 3 Alfa	MON	Marca	CIGALMAR, S.L	
Congelado	SI	Fresco	CIGALITATE, SIL	
Ingredientes	RAPE	110300	<u> </u>	
Forma de presentación		cabezas cruda	s congeladas	
Porcentaje producto visible		RODUCTO ES		
Vida útil	18 MESES	RODUCTO LS	TA VISIBLE	
Fecha de consumo	DD/MM/AA			
Lote	DÍA DE LA SEMANA, SEMANA, AÑO			
Condiciones de conservación	MANTENER		IANA, ANO	
Uso previsto/Modo de empleo			inal/Cocinar antes de consumir	
		Consumidor i	mai/cocinal antes de consumi	
Inclusión de la Marca de Identifica Envase	acion en ei		SI	
Nº Registro Elaborador			12.09698/C CE	
Características Organolépticas		COLOR	Característico del producto	
		APARIENCIA	Característico del producto	
		SABOR	Característico del producto	
		OLOR	Característico del producto	
Laboratorio donde se lleva a cabo	el análisis	Contratado		
Menciones del etiquetado		Denominación comercial y nombre científico Método de producción («··· capturado ···» o «··· de cría ···», según proceda) Zona de captura o país de cría (según proceda). (La zona de captura se indicará mediante la zona de pesca de la FAO; no obstante, en el caso del Atlántico nororiental – zona FAO 27, o Mar Mediterráneo y Mar Negro – zona FAO 37, se identificará la zona de captura mediante la subzona o división enumerada en las zonas de pesca de la FAO, así como la denominación de dicha zona expresada en términos comprensibles por el consumidor, o un mapa o pictograma que muestre dicha zona). Arte de pesca (cuando aplique, en pesquerías extractivas) Nombre o razón social y dirección de la empresa		
ELABORADO POR: Responsable de Producción y				

ELABORADO POR: Responsable de Producción y Compras		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dto. de Calidad	
Miguel G	arcía García	Carmen Figueroa Álvare	z
Código Edición: 3		Fecha actualización: 27/03/2017	Página 1 de 5
FPT-001		Reemplaza a Fecha: 13/02/2017	Tagina Tae 3

CABEZAS DE RAPE TROZOS



alimentaria Número de autorización del establecimiento (marca de
identificación) Fecha de congelación: incluyendo día, mes y año
Peso neto (sin glaseo) o peso escurrido
Lista de ingredientes (destacando alérgenos)
Condiciones de conservación o de utilización
Uso previsto-modo de empleo País de origen (cuando su omisión pueda inducir a error si la
información que acompaña al alimento pudiera insinuar que el
alimento tiene un país de origen diferente)
Lote Fecha de consumo preferente

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS				
Parámetros	n	c m	M	Método
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 ⁵ ufc/g 10 ⁶ ufc/g	
Enterobacteriáceas (lactosa positiva- coliformes totales)	5	2	10 ³ ufc/g 10 ⁴ ufc/g	
Salmonella	5	0	Ausencia/25 g	
Estafilococos coagulasa positivos	5	2	10 ufc/g 10 ² ufc/g	
Listeria monocytogenes	5	0	10 ufc/g 10 ² ufc/g	
E. coli	5	2	10 ufc/g 102 ufc/g	

n= nº de unidades de la muestra

m= valor umbral del nº de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M = valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

c = número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

Parámetros	Valor límite
Shigella	Ausencia/ 25g
Enterobacteriaceae totales	1x 10 ³ ufc/g
Vibrio cholerae	Ausencia/25g
Vibrio parahaemolyticus	1x 10 ² ufc/g

RD 3484/2000 (ANEXO DEROGADO) ORDEN DEL 2 DE AGOSTO DE 1991 (DEROGADA)

(Referencia AESAN 2010-001)

(*) Los límites indicados han sido establecidos en base a referencias actualmente derogadas y de otro tipo, a falta de criterios específicos para este tipo de productos

ELABORADO POR: Responsable de Producción y Compras		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dto. de Calidad	
Miguel García García		Carmen Figueroa Álvarez	
Código	Edición: 3	Fecha actualización: 27/03/2017	Página 2 de 5
FPT-001		Reemplaza a Fecha: 13/02/2017	r agina 2 de 3

CABEZAS DE RAPE TROZOS



CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS					
Parámetros	Valor máx. Mét		Método		
Mercurio (Hg)	<	1,00 ppm	E.A.A.		
Plomo (Pb)	<	0,30 ppm	E.A.A.		
Cadmio (Cd)	<	0,05 ppm	E.A.A.		
Dioxinas y PCBs	Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS) Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB-OMS)	<3,5 pg/g de peso en fres			
DEG	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180	<75 ng/g de peso en freso			
REGLAMENTO CEE 1881/2006 y REGLAMENTO CE 2074/2005					

INFORMACIÓN NUTRICIONAL G/100 g			
Parámetros	Valor (gr)		
Valor energético	65,50 kcal/273 kj		
Grasas	<1 g		
De las cuales, saturadas	<1 g		
Hidratos de Carbono	0 g		
De los cuales, Azúcares	0 g		
Proteínas	14,87 g		
Sal	<1 g		
Reglamento 1169/2011			

ELABORADO POR: Responsable de Producción y Compras		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dto. de Calidad	
Miguel García García		Carmen Figueroa Álvarez	
Código Edición: 3		Fecha actualización: 27/03/2017	Página 3 de 5
FPT-001		Reemplaza a Fecha: 13/02/2017	r agina 3 de 3

CABEZAS DE RAPE TROZOS



ALÉRGENOS Y OGM		
ALÉGENOS	PRESENCIA	
Gluten	NO	
Crustáceos	NO	
Altramuz	NO	
Moluscos	NO	
Huevo	NO	
Pescado	SI	
Cacahuete	NO	
Aceite de Cacahuete	NO	
Proteína de soja	NO	
Aceite de soja	NO	
Leche	NO	
Frutos secos	NO	
Apio	NO	
Mostaza	NO	
Sésamo	NO	
Sulfitos	NO	
OGM	NO	
Puede contener trazas de Mol	uscos y/o Crustáceos	
REGLAMENTO CE 1169/2011 y F	REGLAMENTO 1829/2003	

ELABORADO POR: Responsable de Producción y Compras		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dto. de Calidad	
Miguel García García		Carmen Figueroa Álvarez	
Código Edición: 3		Fecha actualización: 27/03/2017	Página 4 de 5
FPT-001		Reemplaza a Fecha: 13/02/2017	r agina 4 de 3





ENVASADO Y EMBALADO					
PRESENTACIÓN	GRANEL	BOLSA KILO			
PESO NETO	7 kg.	6x1 kg.			
PESO ESCURRIDO	6,370 KG.	6x0,910 kg.			
GLASEO	10% +/-5	10% +/-5			
MEDIDAS CAJA	38Lx26Ax19H				
PALETIZACIÓN		PALET EUROPEO			
CAJAS POR PALET	99 (11 alturas, 9 cajas por altura)				
KILOS PALET	693	594			
EAN		8436542700863			
	8437008791685	8436542700870			

ELABORADO POR: Responsable de Producción y Compras		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dto. de Calidad	
Miguel García García		Carmen Figueroa Álvarez	
Código FPT-001	Edición: 3	Fecha actualización: 27/03/2017	Página 5 de 5
		Reemplaza a Fecha: 13/02/2017	