



PESCADOS CARTAGENA, SL

C/ Viena, parc. J12-2
 Apto. Correos- 2118
 TEL. 968.123.065
 FAX. 968.324.037

REG SANITARIO 12.02764/MU



DATOS GENERALES

DENOMINACION ARTICULO	SILVERFISH - CHANQUETE
NOMBRE CIENTIFICO	Neosalanx Tangkahkeii Taihuensis
METODO DE PESCA	Capturado en Aguas Dulces del Lago Tai
PRESENTACION COMERCIAL	Estuches de 250 gr. / Estuches de 1 Kg./ Bolsas de 1 Kg.
FORMATO PRODUCTO	Block <input checked="" type="radio"/> Envuelto <input type="radio"/> IQF <input type="radio"/> Interfoliado <input type="radio"/> Laminado <input type="radio"/>
ZONA FAO	Area
INGREDIENTES	chanquete y agua
PESO NETO	1 KG.
GLASEO	20%

METODO DE CONSERVACION / CONGELACION

ULTRACONGELADO	SI	FRESCO	NO
CONSERVACION	A -18° C		
USO DEL PRODUCTO	Mantener en congelación hasta su consumo. Descongelar en refrigeración		
GRUPOS VULNERABLES DE CONSUMIDORES	Los alérgicos a los pescados y mariscos		

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Pescado Fino Blanco
Color	Carne Blanca
Textura, olor y sabor	Propio del pescados fresco

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	<1,00E + 5
Enterobacterias totales	<1,0E + 6
Salmonella /Shigella	AUSENTE

VALORES NUTRICIONALES por cada 100 gr,

Calorias	49 Kcañ
Grasas	0 g
Grasas saturadas	0,15 g
Sodio	0,014 g
Carbohidratos	0 g
Proteinas	11,91g
Fibras	0,12 g

METAL METODO UNIDAD RESULTADO

Cadmio	GF-AAS-foof-CD	mg/kg.	<0,01
Plomo	GF-AAS-fppd-Pb	mg/kg.	<0,10
Mercurio	FIMS-food-Hg	mg/kg.	0,08

PROVEEDOR: PESCADOS CARTAGENA, SL

PRODUCTO: CHANQUETE / PEZ PLATINO

SUSTANCIA ALERGÉNICA	¿Presente como ingrediente?	¿Posible presencia por contaminación?
	SI / NO	SI / NO
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	SI
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescados y productos a base de pescado	SI	SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia, y productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en terminos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforma a las instrucciones del fabricante (en caso afirmativo, indicar cantidad max.)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	¿Presente en el producto?
<p>1) Alimentos modificados genéticamente. De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o esten compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG</p>	NO
<p>2) Productos irradiados: La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto</p>	NO

Cumplimentado por: David Soto

Fecha: 27 de junio de 2014

