



FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

Página 1 de 2

Fecha: 04-02-2015

Rev.: 06

PRODUCTO: COLA DE RAPE SPIEL 200/300 5x1Kg ch
FORMATO: 5 x 1 Kg.
CÓDIGO: 3369



Descripción del producto:

Cola de rape sin piel y sin cabeza. 200/300
Peso escurrido (sin glaseado): 800 g

Denominación científica

Lophius litulon

Ingredientes:

Cola de Rape Chino (**pescado**), estabilizantes (E-300, E-331).

Nuestro producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OGM's y no ha sido producido a partir de OGM's, ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

Sistema de marcado e identificación de lotes:

- Lote externo: Fecha de consumo preferente o Lote. Aparece si el producto no ha sido elaborado en nuestras instalaciones
- Lote interno: Ejemplo: 30521-1296: (1296: código producto, 30521: nº correlativo)
- EAN 13: 8412098033693
- EAN 128: (01)18412098033690(15)AAMMDD(10)LOTE

Otras informaciones de interés:

- Origen: China
- Método de producción / Zona FAO: Pesca extractiva, Océano Pacífico, zona FAO 61

Características fisicoquímicas:

Determinación	Valor nominal (%)	Tolerancias	Método Análisis
Glaseo	20	+/- 5 %	Pesada
Peso pieza (g)	200/300	+/- 5	Pesada
Piezas deshidratadas/Desecadas (%)	0	<1	Inspección y recuento
Piezas sucias (%)	0	0	Inspección y recuento
Materias extrañas	Ausencia	Ausencia	Inspección y recuento
Parásitos	Ausencia	Ausencia	Según legislación

Características organolépticas:

PARAMETROS	CARACTERÍSTICA SIN COCINAR	CARACTERÍSTICAS TRAS COCINAR
Aspecto general	Carne firme. Ausencia de coloraciones amarillo anaranjadas propias de la degradación de vísceras. Sin quemaduras ni oxidaciones manifiestas.	Sin defectos manifiestos. Característico.
Color	Color beige o blanco apagado (marfil) propio de la especie, sin manchas ni decoloraciones. Propio de la especie.	Carne blanca apagada.
Olor	Ausencia de olores extraños, como a cartón, o amoniacales. Fresco y propio de la especie.	Ausencia de olores extraños, o intensos. Característicos de la especie.
Sabor	-----	Ausencia de sabores extraños o intensos. Característicos de la especie. Fresco.
Textura	Firme, tersa.. No seco, no viscoso, no áspero.	Firme y jugoso. No duro.



FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

Página 2 de 2

Fecha: 04-02-2015

Rev.: 06

PRODUCTO: COLA DE RAPE SPIEL 200/300 5x1Kg ch
FORMATO: 5 x 1 Kg.
CÓDIGO: 3369



Condiciones de conservación y tiempo de vida útil:

La duración de la vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 24 meses a partir de la fecha de fabricación, si este mantiene su temperatura interior de -18° C.

Mantener a -18° C. No congelar una vez descongelado

Uso destino del producto:

Para consumir el producto antes debe de someterse a un tratamiento térmico. Dicho alimento va destinado a todo tipo de población, excepto a personas con alergias a los siguientes productos:

1. Pescados y productos a base de pescados.

Información nutricional (Valores medios por 100g de producto):

Valor energético	350 kJ / 83 kcal
Grasas	1.2 g
De las cuales saturadas	0.3 g
Hidratos de carbono	0 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	18 g
Sal	0.18 g

Especificaciones generales:

Ver Anexo

ELABORADO POR	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Dpto. Ambiental, Calidad y Seguridad Alimentaria: Rocio Martinez Arce	Director Comercial: Ignacio Fernández	Director General: Joaquín Fernández