

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Fecha: 15/09/2016 Rev.: 8
EUROASIAN FISH S.L.	TÍTULO	NUMERACIÓN
	POTA ENTERA	Página 1 de 5

1. DENOMINACIÓN SOCIAL DE LA EMPRESA

Euroasian Fish.S.L
Pol.Ind. El Pla 46290 Alcacer (Valencia) R.G.S.E.A.A 12.15697/V

2. DENOMINACIÓN DE PRODUCTO

Pota entera IQF

3. NOMBRE CIENTÍFICO

Todarodes pacificus

4. CALIBRES

12-16 cm.

5. ZONA DE CAPTURA Y MÉTODO DE PRODUCCIÓN

Zona FAO 61. Océano Pacífico Noroeste.
China.
Pesca mediante redes de arrastre.

No pesca de especies amenazadas (lista roja IUCN) o bycatch (pesca accidental), pesca ilegal, respeto de tallas mínimas, artes de pesca apropiadas, niveles de captura que mantienen la alta productividad del recurso.

6. COMPOSICIÓN.

INGREDIENTE	FUNCIÓN TECNOLÓGICA
<i>Todarodes pacificus</i>	Alimento

7. PRESENCIA DE ALERGENOS (SEGUN RD 1334/1999, Reglamento (CE) 1169/2011)

Es MOLUSCO, no contiene ningún otro alérgeno.
Este producto no ha sido elaborado a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OMG) (según directiva 1829/03CE, 1830/03CE).

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Fecha: 15/09/2016 Rev.: 8
EUROASIAN FISH S.L.	TÍTULO	NUMERACIÓN
	POTA ENTERA	Página 2 de 5

8. VALORES NUTRICIONALES

VALORES NUTRICIONALES x 100 gr	UNIDAD
Valor energético (kcal)	92g
Valor energético (Kjul)	328g
Grasas	1.2g
De las cuales saturadas	0.2g
Hidratos de carbono	1.4g
De los cuales azúcares	0g
Proteínas	16.7g
Sal	0.6g

9. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características Organolépticas			
	Aspecto de la piel	Consistencia de la carne	color
	Lisa, suave y húmeda	Músculos consistentes y elásticos	Blanco rojizo. Sin color amarillento

Criterios microbiológicos y Físico-Químicos dentro de los parámetros indicados en los Reglamentos CE Nº 2073/2005 y Nº 1881/2006

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	UNIDAD	REFERENCIAS
Control de : Aerobios mesófilos totales.	UFC/g	<10 ⁶ UFC/g
Enterobacterias	UFC/g	<10 ³ UFC/g
Sigheilla	Ausencia/25g	Ausencia/25g
Salmonella	Ausencia/25g	Ausencia/25g

 <p>EUROASIAN FISH S.L.</p>	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Fecha: 15/09/2016 Rev.: 8
EUROASIAN FISH S.L.	TÍTULO	NUMERACIÓN
	POTA ENTERA	Página 3 de 5

METALES PESADOS EN MATERIA PRIMA	UNIDAD	REFERENCIAS
Cadmio	ppm	< 1 ppm
Cobre	ppm	<20 ppm
Mercurio	ppm	<0.5ppm
Plomo	ppm	<1 ppm

10. INFORMACIÓN SOBRE EL PROCESO

Producto pescado con luz
 Se lleva al almacén de refrigerado
 Se escogen las piezas por tamaño y peso
 Se lavan
 Se desinfectan
 Se lavan
 Se escurren
 Se congelan IQF
 Se empaquetan

11. PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE

- A granel,
- 15% glaseo

12. MODO DE EMPLEO

- Descongelar y cocinar al gusto

13. CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN Y LAS CONDICIONES DE UTILIZACIÓN.

- Temperatura óptima de -18°C. Mantener siempre la cadena del frío
- Una vez descongelado, no recongelar y consumir antes de 24 horas.
- No abrir hasta el momento de uso.

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Fecha: 15/09/2016 Rev.: 8
EUROASIAN FISH S.L.	TÍTULO	NUMERACIÓN
	POTA ENTERA	Página 4 de 5

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR	
En el frigorífico	1 día
En congelador sin estrellas	3 día
En congelador *	1 semana
En congelador **	1 mes
En congelador ***ó****	ver fecha de consumo preferente

14. ASIGNACIÓN DE LA FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO.

→ Máximo 24 meses desde la fecha de empaquetado.

15. DESCRIPCIÓN DE LA CODIFICACIÓN DEL LOTE

Según proveedor

16. ETIQUETADO

- Nombre comercial y nombre científico
- Fecha congelación
- Fecha de consumo preferente.
- Condiciones de conservación.
- N° de lote.
- Contenido / Peso neto (sin glaseo)
- Razón social importador / N° Reg.Sanitario Importador
- Método de producción.
- Zona de pesca FAO
- Ingredientes.
- Marca sanitaria.
 - País
 - Número de Registro Sanitario productor / manipulador
 - CEE

17. POBLACIÓN DE DESTINO/USO PREVISTO

Población en general

 <p>EUROASIAN FISH S.L.</p>	<p>ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO</p>	<p>Fecha: 15/09/2016 Rev.: 8</p>
<p>EUROASIAN FISH S.L.</p>	<p>TÍTULO</p>	<p>NUMERACIÓN</p>
	<p>POTA ENTERA</p>	<p>Página 5 de 5</p>

<p>REVISADO</p>	<p>APROBADO POR</p>
<p>Concha Lloria Casañ</p>	<p>Antonio Adán Bort Tomás</p>
<p>FIRMADO POR</p>	<p>FIRMADO POR</p>
	
<p>FECHA</p>	<p>FECHA</p>
<p>15/09/2016</p>	<p>15/09/2016</p>