

REFERENCIA: **FTE. PANGA 170/220 IQF CONDISA** **CODIGO:** **162710104**

PROVEEDOR AUTORIZADO:

Nº AUTORIZACION:

País de origen : Vietnam

Zona de captura:

Metodo de producción: Criado en aguas dulces en Vietnam

CARACTERISTICAS PRODUCTO

Peso neto: 5 x 1 kg **Peso neto escurrido:** 5 x 800g
Tolerancia sobre la media: 1 % de la media del peso neto de la bolsa, 3 % en medidas puntuales.
3% de desviación en el glaseo si se cumple la condicion anterior.

Talla: 170/220 g/pza tras glaseo **Maximo:** 240 g **Minimo:** 160 g

Composición detallada: Filete de panga (Pangasius hypophthalmus),agua, estabilizante E-452i.

Tolerancia:

Lista de aditivos(incluido carry-over): estabilizante E-452i

Ingredientes que poseen aditivos:

Modificación genetica de algun componente: No

Alergenos: si, contiene pescado.

para su consumo necesita tratamiento doméstico adicional

Descripción del producto:

Visual: filetes sin piel, sin espinas, sin belly(maximo 1/2 cm).

Tolerancia: sin espinas perceptibles, sin manchas de oxidación, bien recortados.

Color: cualquier color (sin mezcla).

Sabor: propio de la especie, sin sabores extraños.

Olor: sin olores extraños.

Consistencia/textura: tersa y no demasiado blanda.Se deben notar las fibras de pescado.



CARACTERISTICAS LOGISTICAS

Unidades venta por palé: 117 cajas

Base: 9 cajas **Altura:** 13 capas

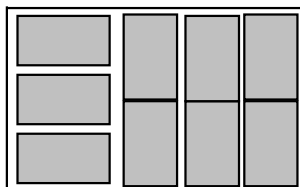
Lote: xxxx/yy/zz (año/mes/día)

Caducidad: 24 meses tras fecha envasado

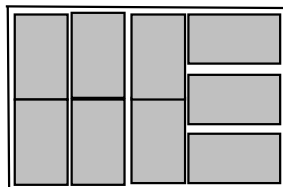
Temperatura almacenamiento: 18 +/- 3°C

Temperatura transporte: 18 +/- 3°C

Paletizacion 1ª capa



Paletizacion 2ª capa



CODIGO EAN 13 : **8410809126597**

CODIGO EAN 14 : **18410809126594**

FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo, nº - 4,
Santiago de Cartes. (Cantabria)
Telf. 942835000/Fax: 942835141
RSI: E-12.00013/S-CE
RSI: E-26.02816/S-CE

REFERENCIA: **FTE. PANGA 170/220 IQF CONDISA** CODIGO: **162710104**

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

	Max.	unidades
Recuento total de aerobios mesofilos(31°C+/-1°C):	1 x 10e6	ufc/g
Enterobacterias totales:	1 x 10e3	ufc/g
Salmonella -Shigella	ausencia/25 g	

CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS

	Max.	unidades
Estabilizante E-452i:		ppm
BVNT:	25	mgN2/100g

Tolerancia: Maximo tolerado: 37 mgN2/100g , si no hay olor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARAMETRO	VALOR
Valor energético(Kcal)	49,6
Valor energético(KJ)	209,9
Grasas	0,62 g
Ácidos grasos saturados	0,12 g
Hidratos de Carbono	<0,10 g
Azúcares	<0,10 g
Fibra alimentaria	<0,10 g
Proteínas	11 g
Sal	1,41 g

Ficha elaborada por: Laura Marcos

Revisada y aprobada por: Laura Marcos

Documento con control informatico, no necesita firma.

Ed:5

Rev:2

Fecha: 17-Enero- 12

pag 2 de 2.



ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE

FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo, nº - 4,
Santiago de Cartes (Cantabria)
Telf. 942835000/Fax: 942835141
RSI: E-12.00013/S-CE
RSI: E-26.02816/S-CE

ALTA CALIDAD BAJO CERO

REFERENCIA: **FTE. PANGA 170/220 IQF CONDISA**

CODIGO: **162710104**

DISEÑO DE ENVASE

Etiquetado/marcas envase: Lote, consumo preferente, nº autorización, talla y código de barras

Largo: 38 cm

Ancho: 24,5 cm

CODIGO EAN 13 : 8410809126597
dimensiones 215x55 según el diseño

**FILETE DE PANGA IQF. FILETE DE PEIXE GATO RISCADO IQF. FILETTO DI PANGASIO IQF**
ULTRACONGELADO. ULTRACONGELADO. SURGELATO.

INGREDIENTES. INGREDIENTES. INGREDIENTI: Filete de panga, agua, estabilizador (E-452i).
Filete de peixe de gato riscado, água, estabilizador (E-452i). Filetto di pangasio, acqua, stabilizzanti (E-452i).

NOMBRE CIENTÍFICO. NOME CIENTIFICO. NOME SCIENTIFICO: Pangasius hypophthalmus

TAMAÑO. TAMANHO. PEZZATURA:

Nº DE AUTORIZACIÓN. Nº DE AUTORIZAÇÃO. Nº AUTORIZZAZIONE:

MÉTODO DE PRODUCCIÓN. MÉTODO DE PRODUÇÃO. METODO DI PRODUZIONE:
Criado en aguas dulces en Vietnam. Produto de Aquicultura. Prodotto di acquacoltura.

PAÍS DE ORIGEN. PAÍS DE ORIGEM. PAESE DI ORIGINE: VIETNAM. VIETNÃ. VIETNAM

**FILETE DE PANGA IQF. FILETE DE PEIXE GATO RISCADO IQF. FILETTO DI PANGASIO IQF**
ULTRACONGELADO. ULTRACONGELADO. SURGELATO.

LOTE. LOTE. LOTTO:

FECHA DE CONGELACIÓN. DATA CONGELAÇÃO. DATA DI CONGELAMENTO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE.

CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DO FIM DE.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO LA FINE DI:

PESO NETO. PESO LÍQUIDO. PESO NETTO: 1Kg

PESO NETO ESCURRIDO. PESO LÍQUIDO ESCORRIDO.

PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA: 800g

MANTENER A -18º. MANTER A -18º. CONSERVARE A -18º

UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR.

UMA VEZ DESCONGELADO NÃO RECONGELAR.

IL PRODOTTO SCONGELATO NON DEVE ESSERE RICONGELATO.

IMPORTADO POR:
FROXÁ, S.A.
Avda El Chopo 4, 39311
Santiago de Cartes
(Cantabria) ESPAÑA
Tel: +34 942 835 000
Fax: +34 942 835 141.
www.froxá.com





ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE

FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo, nº 4,
Santiago de Cartes (Cantabria)
Telf. 942835000/Fax: 942835141
RSI: E-12.00013/S-CE
RSI: E-26.02816/S-CE

ALTA CALIDAD BAJO CERO

REFERENCIA:

FTE. PANGA 170/220 IQF CONDISA

CODIGO:

162710104

DISEÑO DE CAJA Y ETIQUETA

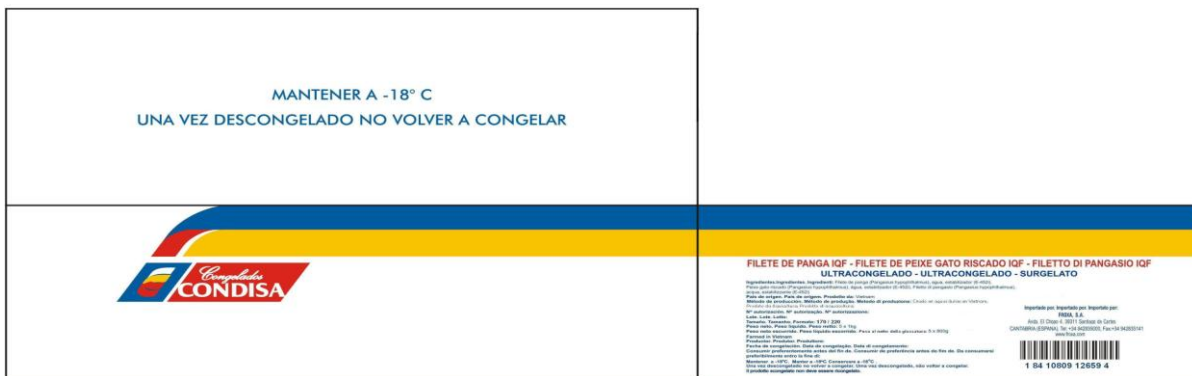
Medidas de la caja:

37*26*13,5 cm.

medida exterior con la caja llena.

Se admitiran pequeñas diferencias siempre que no afecten al paletizado.

CODIGO EAN 14 **18410809126594**



Etiquetado master : Impreso en la caja

La etiqueta puede ir impresa o pegada.

La talla, con una altura de al menos 2 cm, deberá ir en ambos laterales de la caja

FILETE DE PANGA IQF - FILETE DE PEIXE GATO RISCADO IQF - FILETTO DI PANGASIO IQF ULTRA CONGELADO - ULTRA CONGELADO - SURGELATO

Ingredientes. Ingredientes: Filete de panga (Pangasius hypophthalmus), agua, estabilizador (E-452i).

Peixe gato riscado (Pangasius hypophthalmus), água, estabilizador (E-452i). Filetto di pangasio (Pangasius hypophthalmus), acqua, stabilizzante (E-452i)

Pais de origen. Pais de origem. Prodotto da: Vietnam

Método de producción. Método de produção. Metodo di produzione: Criado en aguas dulces en Vietnam.

Prodotto da Acquicoltura. Prodotto di acquicoltura.

Nº autorización. Nº autorização. Nº autorizzazione:

Lote. Lote. Lotto:

Tamaño. Tamanho. Formato: 170 / 220

Peso neto. Peso líquido. Peso netto: 5 x 1kg

Peso neto escurrido. Peso líquido escurrido. Peso al netto della glassatura: 5 x 800g

Farmed in Vietnam

Productor. Produtor. Produttore:

Fecha de congelación. Data de congelação. Data di congelamento:

Consumir preferentemente antes del fin de. Consumir de preferência antes do fim de. Da consumarsi preferibilmente entro la fine di:

Mantener a -18°C. Manter a -18°C. Conservare a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.

Il prodotto scongelato non deve essere ricongelato.

Importado por. Importado por. Importato por:

FROXA, S.A.

Avda. El Chopo 4. 39311 Santiago de Cartes

CANTABRIA (ESPAÑA). Tel: +34 942835000, Fax: +34 942835141

www.froxá.com



1 84 10809 12659 4