

	Г	ATOS G	ENERALES		
Denominación Art			POTÓN DEL PACIFIC	0	
Código Articulo	ticulo		086, E0111, E0187	0	
Nombre Científico		Dosidicus			
Denominación Co			EL PACÍFICO		
				dae	
Forma de present			anto crudas congela	uas	
Calibre / Gramaje		15x2x2			
Método Producció	on	EXTRACTI			
Arte de Pesca			Y ANZUELOS		
Zona Fao y Zona	de Pesca		céano pacífico Sures	te	
Origen		ESPAÑA			
Tipo de IVA		10%			
Código 3 Alfa		GIS	Marca	CIGALMAR S.L	
Congelado		SI	Fresco		
				SAL, ANTIOXIDANTES	
Ingredientes			31), ESTABILIZANTE		
Porcentaje produc	cto visible	TODO EL F	PRODUCTO ESTÁ VIS	IBLE	
Vida útil		18 MESES			
Fecha de consum	0	DD/MM/AA	1		
Lote		DÍA DE LA	SEMANA, SEMANA,	AÑO	
Condiciones de co	onservación	MANTENE	R A - 18ºC		
Uso previsto/Mod	o de empleo	Venta para	a consumidor final/Co	ocinar antes de consumir	
Inclusión de la Ma	Inclusión de la Marca de Identificación			6.	
Envase			SI		
Nº Registro Elabo	rador		12.09698/C CE		
Tregion Class			1210	Característico del	
Características Or	Características Organolépticas		COLOR	producto	
Caracterioticas organisiopticas			Característico del		
		APARIENCIA	producto		
				Característico del	
			SABOR	producto	
				Característico del	
			OLOR	producto	
Laboratorio donde	e se lleva a cabo	el análisis	Contratado		
			Denominación comercial		
			Método de producción («··· capturado ···» o «··· de cría		
			<i>», según proceda</i>) Zona de captura o país o	de cría (<i>según proceda</i>).	
Menciones del eti	quetado		(La zona de captura se indic	cará mediante la zona de pesca de la	
			FAO; no obstante, en el cas 27, o Mar Mediterráneo y M	o del Atlántico nororiental – zona FAC ar 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			
ELABORADO POR: Responsable de Producción y		án v			
Compras		RE	REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dto. de Calidad		
Miguel García García			Cristina So	olá Rumbo	
			0		
ódigo	Edición: 2	Fech	a actualización: 16/02/201		
T-001	Edicion, 2			Página 1 de 5	
Reer		Reen	emplaza a Fecha: 21/03/2017		

TIRAS DE POTÓN



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 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 Información nutricional Fecha de consumo preferente

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS					
Parámetros	n	С	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/2	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	10 ² 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	1x10³ ufc/g
Vibrio cholerae	Ausencia/25 g
Vibrio parahaemolyticus	1x10 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		Cristina Solá Rumbo	
Código	Edición: 2	Fecha actualización: 16/02/2018	Página 2 de 5
FPT-001		Reemplaza a Fecha: 21/03/2017	i agina z ae s



CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS					
Parámetros	V	/alor máx.	Método		
Mercurio (Hg)	<	< 0,50 ppm	E.A.A.		
Plomo (Pb)	<	< 0,30 ppm	E.A.A.		
Cadmio (Cd)	<	< 1 ppm	E.A.A.		
	Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS)	<3,5 pg/g de peso en fresco			
Dioxinas y PCBs	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB-OMS)	<6,5 pg/g de peso en fresco	GC/MS ALTA RESOLUCIÓN		
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180	<75 ng/g de peso en fresco			
REGLAMENTO CEE 1881/2006					

INFORMACIÓN NUTRICIONAL G/100 g			
Parámetros	Valor (g)		
Valor energético	330 kJ/79 kcal		
Grasas	<1 g		
De las cuales, saturadas	<1 g		
Hidratos de Carbono	<1 g		
De los cuales, Azúcares	0 g		
Proteínas	16,3 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		Cristina Solá Rumbo	
Código	Edición: 2	Fecha actualización: 16/02/2018	Página 3 de 5
FPT-001		Reemplaza a Fecha: 21/03/2017	i agina s de s



ALÉRGENOS Y OGM	
ALÉRGENOS	PRESENCIA
Gluten	NO
Crustáceos	NO
Altramuz	NO
Moluscos	SI
Huevo	NO
Pescado	NO
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 Pescado y crustáce	OS
REGLAMENTO 1169/2011 y REGLAMENTO 182	9/2003

ELABORADO POR: Responsable de Producción y Compras		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dto. de Calidad	
Miguel García García		Cristina Solá Rumbo	
Código	Edición: 2	Fecha actualización: 16/02/2018	Página 4 de 5
FPT-001		Reemplaza a Fecha: 21/03/2017	т адіна 4 ае 3



ENVASADO Y EMBALADO						
PRESENTACIÓN	GRANEL	GRANEL	BOLSA KILO	BOLSA 2 KILOS		
PESO NETO	7 kg.	6 kg.	6x1 kg.	3x2 kg.		
PESO						
ESCURRIDO	5,840 kg.	5 kg.	6x0,840 kg.	3x1,670 kg.		
GLASEO	20% +/-5	20% +/-5	20% +/-5	20% +/-5		
MEDIDAS CAJA	38Lx26Ax19H					
PALETIZACIÓN		PALET EUROPEO				
CAJAS POR						
PALET	99 (11 alturas, 9 cajas por altura)					
KILOS PALET	693	594	594	594		
EAN	8436542704823	8436542700740	8436542701655	8436542704403		
			8436542705059	8436542704533		

ELABORADO POR: Responsable de Producción y Compras		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dto. de Calidad	
Miguel García García		Cristina Solá Rumbo	
Código	Edición: 2	Fecha actualización: 16/02/2018	Página 5 de 5
FPT-001		Reemplaza a Fecha: 21/03/2017	i agina 3 de 3