

**LETON DE VERDEL CONGELADO  
(ROTO)****DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE:**

PESCADOS IBAÑEZ S.A.

Avda. de Lons s/n Pol. Ind. Santoña

39740 Santoña

**NºRGSA:** 12.10244/S**NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

<b>Denominación local:</b>	<b>Letón de Verdel</b>
<b>Denominación científica:</b>	<b><i>Scomber scombrus</i></b>
<b>Modo de producción:</b>	<b>Extractiva</b>
<b>Zona de captura:</b>	<b>Zona FAO nº27</b>
<b>Presentación:</b>	<b>Congelado</b>

**LISTA DE INGREDIENTES, ADITIVOS Y COADYUVANTES:**

LETON DE PESCADO FRESCO CONGELADO

**DECLARACIÓN OMG's:**

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

**DECLARACIÓN DE ALERGENOS:**

El producto contiene o está elaborado a partir de pescado.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN / ELABORACIÓN:**

- 1.- Recepción e identificación del pescado (loteado)
- 2.- Procesado del pescado y eviscerado.
- 3.- Extracción del letón. Segregación y acopio de letón roto
- 4.- Envasado en tarrinas
- 5.- Pesado de tarrinas
- 6.- Congelación en túnel estático
- 7.- Retractilado y encajado
- 8.- Paletizado – etiquetado – retractilado de palet
- 9.- Mantenimiento en cámaras a T<sup>a</sup> controlada <-18°C
- 10.- Expedición en transporte homologado T<sup>a</sup><-18°C

**SISTEMA DE MARCADO E IDENTIFICACIÓN DE LOTES:**

7 o 9 caracteres: YY-XXXXX-WW

YY: Sigla identificativa Interna.

XXXXX: números consecutivos y correlativos.

WW: Uso interno Calidad.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

PARÁMETRO	VALOR*	MÉTODO ANALÍTICO
HISTAMINAS	< 100	Según Ministerio Sanidad y Consumo y reglamentación vigente.
Cd	<0.1	Según Ministerio Sanidad y Consumo y reglamentación vigente.
Pb	<0.3	Según Ministerio Sanidad y Consumo y reglamentación vigente.
Hg	<0.5	Según Ministerio Sanidad y Consumo y reglamentación vigente.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

MICROORGANISMOS	TOLERANCIAS*	MÉTODO ANALÍTICO <i>Laboratorio externo</i>
Aerobios mesófilos (ufc/g)	<1x10 <sup>6</sup>	Impedancia (Bactometer)
<i>Enterobacteriaceas</i> lactosa positiva(ufc/g)	<1x10 <sup>3</sup>	Impedancia (Bactometer)
<i>Shigella</i> (ufc/25g)	Ausencia	Inmunoensayo (Minividas)
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/25g)	Ausencia	Inmunoensayo (Minividas)

\* Valores sujetos a modificación según especificaciones del cliente o destino de exportaciones, sin perjuicio de lo establecido por el MAGRAMA.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

<b>ASPECTO GENERAL</b>	Apariencia firme, color uniforme, densidad uniforme, sin roturas ni cortes
<b>COLOR</b>	Blanco Marfil.
<b>OLOR</b>	Olor fresco, característico a mar, con ligero aroma a yodo
<b>TEXTURA</b>	Firme

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TIEMPO DE VIDA ÚTIL:**

La duración de la vida 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.

**USO Y DESTINO DEL PRODUCTO:**

Los productos correspondientes a este grupo deben ser cocinados antes de su consumo, y pueden ir destinados a todo tipo de consumidores, excepto a personas con alergias a los siguientes productos:

-Pescado y productos relacionados



**FORMA DE PRESENTACIÓN:**

Tarrinas de 1 kg – Cajas de 12 tarrinas

Tarrinas de ½ Kg. – Cajas de 27 tarrinas

Envase: Plástico retractilado y caja de cartón (según petición de cliente)

Paletizado: 65 cajas / palé y retractilado con film de polietileno (sujeto a modificaciones a petición de cliente)



**CONDICIONES DE TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO:**

- **TRANSPORTE:**
  - ❖ Vehículo frigorífico apto para transporte de mercancías congeladas
  - ❖ Condiciones correctas de Higiene del camión
  - ❖ No apilar palés
  - ❖ Temperatura del camión para productos congelados inferior a -18°C
  
- **MANIPULACIÓN:**
  - ❖ Condiciones higiénicas correctas
  - ❖ El producto deberá descargarse y almacenarse en la cámara con la mayor brevedad
  - ❖ Los productos y/o sus envases no deberán estar en contacto directo con el suelo
  
- **ALMACENAMIENTO:**
  - ❖ Condiciones higiénicas de la cámara correctas
  - ❖ No apilar palés
  - ❖ Para productos congelados se debe almacenar en cámaras con temperaturas inferiores a -18 °C
  - ❖ Los productos y/o sus envases no deberán estar en contacto directo con el suelo o paredes de la cámara

**NORMATIVA LEGAL VIGENTE:****- los Reglamentos de Higiene 852 y 853:**

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

**- Las normas microbiológicas Reg 2073/2005 y modificaciones, y físico-químicas, incluido el de contaminantes (tampoco es necesario poner todas las modificaciones, se pone así:**

- relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- REGLAMENTO (CE) no 2074/2005 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) no 854/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004
- REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

**- Al de etiquetado:**

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL	Código: FTPF01-LVCR01
	<b>LETON DE VERDEL CONGELADO (ROTO)</b>	Revisión: 1
		Fecha: 17/12/15
		Página 8 de 8

- **Los específicos de pescado fresco:**

- Reglamento (CE) 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (UE) 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) 1184/2006 y nº 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) 104/2000 del Consejo.

- **El de trazabilidad:**

- REGLAMENTO (CE) No 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

- Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos.

REGLAMENTO 37/2005 de la Comisión, de 12 de enero de 2005 (DOUE L 10, de 13.1.2005), relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultra-congelados destinados al consumo humano.