



FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL
HUEVAS DE VERDEL CONGELADAS

Código: FTPF01-HVC01

Revisión: 1

Fecha: 15/12/15

Página 1 de 8

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:

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

LISTA DE INGREDIENTES, ADITIVOS Y COADYUVANTES:

HUEVAS DE PESCADO FRESCO

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.



FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL

HUEVAS DE VERDEL CONGELADAS

Código: FTPF01-HVC01

Revisión: 1

Fecha:15/12/15

Página 2 de 8

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN / ELABORACIÓN:

- 1.- Recepción e identificación del pescado (loteado)
- 2.- Preparación del pescado
- 3.- Extracción de la hueva
- 4.- Envasado y dosificado en tarrinas
- 5.- Pesado de las tarrinas
- 6.- Congelación en túnel estático
- 7.- Retractilado y encajado
- 8.- Paletizado – etiquetado – retractilado del palet
- 9.- Mantenimiento en cámaras T^a controlada <-18°C
- 10.- Expedición en transporte homologado a T^a<-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 ⁶	Impedancia (Bactometer)
<i>Enterobacteriaceas</i> lactosa positiva(ufc/g)	<1x10 ³	Impedancia (Bactometer)
<i>Shigella</i> (ufc/25g)	Ausencia	Inmunoensayo (Minividas)
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/25g)	Ausencia	Inmunoensayo (Minividas)



FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL
HUEVAS DE VERDEL CONGELADAS

Código: FTPF01-HVC01

Revisión: 1

Fecha:15/12/15

Página 4 de 8

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

ASPECTO GENERAL	Apariencia firme, color uniforme, membrana completa, densidad uniforme, sin roturas ni cortes
COLOR	Rosáceo
OLOR	Olor fresco, característico a mar, ligero aroma a yodo
TEXTURA	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



FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL
HUEVAS DE VERDEL CONGELADAS

Código: FTPF01-HVC01

Revisión: 1

Fecha: 15/12/15

Página 5 de 8

FORMA DE PRESENTACIÓN:

Tarrinas de 1 kg – cajas de 12 tarrinas

Envase: Plástico retractilado y caja de cartón (según petición del 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:

- REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 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.

- 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 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:**
 - o 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.