



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS F36.00

Productos del Mar Ancavico, S.L. R.G.S.E.A.A. 12.05750/A – 26.08734/A
Polígono Els Algars C/ Ibi nº3. 03820 Cocentaina (Alicante – España)
Tif. 96 559 24 53 - Fax. 96 559 30 92



PRODUCTO	
CODIGO:	6800
PRODUCTO:	FRUTOS DEL MAR B/KG

ESPECIFICACIONES	
FORMATO:	6 X 1 KG
TIPO ENVASE:	CAJA CARTON Y PLASTICO
PESO CAJA:	6 KG
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:	24 MESES
CODIGO EAN BOLSA	8421540068005
CODIGO EAN CAJA	-

Los materiales utilizados cumplen la reglamentación técnico-sanitaria y son aptos para su uso en contacto con los alimentos (R 1935/2004 y R 10/2011)

PALETIZACIÓN	
CAJAS POR CAPA:	9 CAJAS
CAPAS POR PALET:	12 CAPAS
CAJAS POR PALET:	108 CAJAS

INGREDIENTES
Anilla de pota, mejillón, gamba y taquitos de pescado.

CONDICIONES Y USOS	
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado para toda la población en general
CONDICIONES DE USO Y USO PREVISTO	Descongelar en refrigeración, y cocinar el producto antes de su consumo
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener a -18°C, Una vez descongelado el producto, no volver a congelar, manteniendo en refrigeración y consumir antes de 24 horas



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS F36.00

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	
	Listeria Monocytogenes:	n=5; c=0; Ausencia en 25 gr
	Salmonella spp:	n=5; c=0; Ausencia en 25 gr
	E. Coli:	n=5; c=2; m=1 ufc/g; M=10 ufc/g

VALORES NUTRICIONALES / 100gr	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
ENERGIA KJ: 204,8 kj	COLOR: Color variado
ENERGIA KC: 49 kcal	OLOR / SABOR: característico del marisco
PROTEINAS: 10 g	TEXTURA: De textura compacta, y firme
HIDRATOS DE CARBONO: 0,1 g	
De los cuales, Azúcares 0 g	
GRASAS: 1 g	
De las cuales, saturadas: 0 g	
SAL: 0,1 g	

Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano.

Reglamento 852/2004 relativo a la higiene

Reglamento 853/2004 relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos

Reglamento 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES ALÉRGICOS (R1169/2011)

ALÉRGICOS (Como Ingrediente)	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados (Trigo, Centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	
Huevo y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (Incluyendo lactosa)		
Frutos de cascara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia y productos derivados)		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg)	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos o productos a base de moluscos	X	

DECLARACION DE OMG

1) Alimentos modificados genéticamente: De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.	¿Presente en el producto? NO
--	---

Elaborado por: Sara Jover

Fecha última revisión: mayo 2017