

S.A.C. DE PESCADOS Y MARISCOS PEIXEMAR **FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES - PRODUCCION**

CODIGO PRODUCTO: **REF. CAELLA GRANEL**
CAELLA ENTERA EVISCERADA SIN PIEL
 FTE-SAE-019

1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

1.1 MATERIA PRIMA	Caella -7 hasta +20 kg
1.2 DENOMINACIÓN COMERCIAL	Caella entera eviscerada sin piel
1.3 DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Prionace glauca</i> (BSH)
1.4 ZONA DE CAPTURA	Variable
1.5 ARTE DE PESCA	Sedales y anzuelos
1.6 GLASEO/TOLERANCIA	0%
1.7 ANCHO DE CORTE	---
1.8 TIPO DE CORTE	Entero, eviscerado, sin piel y sin cabeza
1.9 GRAMAJE	-7 hasta +20 kg

2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

2.1 PRESENTACIÓN	A granel
2.2 TIPO DE ENVASE	Bolsa o jaula
2.3 TIPO DE EMBALAJE	Bolsa o jaula
2.4 KILOS/BOLSA	Variable
2.5 CADUCIDAD	18 meses a partir de la fecha de elaboración
2.6 CAJAS / PALET	---

3. OBSERVACIONES

ETIQUETA SI NO FECHA: 01/04/2016

DATOS EN ETIQUETA DE BUQUE

CAELLA EVISCERADA SIN PIEL
Prionace glauca

CODIGO 3-ALFA FAO DE LA ESPECIE: BSH
 LOTE:
 CAPTURADO EN: Océano (Zona FAO xx)
 SUBZONA: (sólo si es FAO 27 o 37)
 ARTE DE PESCA: SEDALES Y ANZUELOS
 PAIS DE ORIGEN:
 FECHA DE CONGELACIÓN: **DD.MM.AAAA**
 FECHA DE ELABORACIÓN: **DD.MM.AAAA**
 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 18 meses a partir de la fecha de elaboración
 INGREDIENTES: **CAELLA**
 Mantener a -18°C. Producto congelado, una vez descongelado no volver a congelar. REG. SANITARIO ELABORADOR (EN OVALO)
 PESO NETO= (Kg)

ELABORADO POR: NOMBRE Y DIRECCIÓN ELABORADOR

4. DECLARACIÓN OMG (ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE)

El proveedor certifica que ni este material, ni en su caso los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteínas genéticamente modificadas.

5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

El proveedor declara que los productos que suministra contienen o pueden contener, los siguientes alérgenos:
 Pescado y productos a base de pescado
 Trazas de crustáceos y productos a base de crustáceos
 Trazas de moluscos y productos a base de moluscos

No contienen Glúten.

7. USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES A QUIEN VA DIRIGIDO

USO PREVISTO: Cocinado completo.
 GRUPO DE CONSUMIDORES: Todos en general, excepto los afectados por los alérgenos indicados anteriormente.

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Hg	límite máximo 1 ppm	FRECUENCIA Ver Plan Control Analítico
----	------------------------	--

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

AEROBIOS MESÓFILOS	< 1.000.000 ufc / g	FRECUENCIA
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 1000 ufc / g	Ver Plan Control Analítico
SALMONELLA spp.	AUSENCIA	

10. DECLARACIÓN RESPONSABLE SISTEMA SAE - REQUERIMIENTOS ASES

DECLARACIÓN RESPONSABLE:
 El responsable del establecimiento certifica que su sistema de trazabilidad permite la identificación del proveedor anterior que ha participado en la cadena de producción del lote/s o partida/s entregadas y las especificaciones acordadas con el mismo.

LISTADO ASES PAÍSES/ REQUERIMIENTOS/ SAES NIVEL 2 Fecha Rev.: 09/05/2016
Revisado por: Julia Sales

China ASE - 1628	Los productos fueron inspeccionados por la autoridad competente, conforme a las reglamentaciones europeas y chinas aplicables, y no se encontró ningún germen patógeno, ni sustancias tóxicas, ni sustancias indeseables, ni sustancias extrañas.
Corea del Sur ASE - 1350	Cumple requisitos de higiene según normas del país importador y/o no contiene residuos o contaminantes que superen las normas establecidas en la normativa en vigor en el país IMPORTADOR / u otros requisitos específicos.
Cuba ASE - 1623	Los animales acuáticos que dieron origen a los productos pesqueros proceden de zonas libres de biotoxinas (Toxinas Paralizante, Amnésica y Diarreica), y en las que no se ha registrado actividad biotóxica ni mortandad de peces durante los tres meses precedentes a su captura o cultivo.
Nueva Zelanda ASE - 1301	Para los productos que han sido importados en la Unión Europea desde un país tercero, y posteriormente son destinados a la exportación a Nueva Zelanda: a) Han sido importados en la Unión Europea desde los siguientes países (cumplimentar): b) Proceden de países terceros aptos para exportar a Nueva Zelanda (aprobados por el MAF); c) Han sido almacenados, manejados, procesados, envasados, y/o embalados en un establecimiento apto para la elaboración de productos para el comercio intracomunitario; d) Son originarios de un país tercero y de un establecimiento autorizado por la Unión Europea, y son aptos para la exportación a la Unión Europea; e) Debe adjuntarse a este documento, una copia del certificado de importación en la Unión Europea, la cual debe ser también firmada y sellada. Para envíos que contengan salmónidos: El envío solamente contendrá salmónidos de los géneros <i>Onchorhynchus</i> , <i>Salmo</i> o <i>Salvelinus</i> , presentándose decapitado, sin branquias, sin intestinos y sexualmente inmaduros. Para envíos que contengan huevas: Los productos han recibido un tratamiento térmico de F03 y son auto-estables.
Rusia ASE - 645	Cumple requisitos de higiene según normas del país importador y/o no contiene residuos o contaminantes que superen las normas establecidas en la normativa en vigor en el país IMPORTADOR / u otros requisitos específicos. Ha sido sometido al tratamiento indicado (PRODUCTO). Ha estado bajo vigilancia o supervisión veterinaria (en su caso, en el plazo indicado). El ámbito indicado (país/ámbito administrativo/explotación/rebaño) no está sometida a restricción oficial por razones zoonositarias, en el plazo indicado (en su caso).
Túnez ASE - 683	Respetan los criterios organolépticos, parasitológicos, microbiológicos y químicos fijados por: a. Las normas exigidas por la Autoridad Competente Tunecina. b. Los acuerdos contractuales entre la Autoridad Competente Tunecina y las Autoridades Oficiales del país exportador. c. A falta de tales normas y/o acuerdos, las recomendaciones del "Codex Alimentarius".

DECLARACIÓN RESPONSABLE:
 El responsable del establecimiento certifica que su sistema de trazabilidad permite la identificación del proveedor anterior que ha participado en la cadena de producción del lote/s o partida/s entregadas y las especificaciones acordadas con el mismo.

FECHA 1ª EDICIÓN: 01/04/2016	DPTO. PRODUCCIÓN Manuel Carballo Tomé	DPTO. COMERCIAL Julia Sales Soto
Nº REVISIÓN: 00		
FECHA REVISIÓN: 01/04/2016		