

FICHA DE PRODUCTO

REFERENCIA:	PAELLA MARISCO S/V 6x1	CODIGO:	171200100
--------------------	-------------------------------	----------------	------------------

DESCRIPCIÓN:	
	Mezcla de los ingredientes necesarios para la adición al arroz en la realización de una paella.

CATEGORÍA COMERCIAL:	PRODUCTO ULTRACONGELADO
-----------------------------	--------------------------------

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

Peso neto:	6 X 1Kg	Peso neto escurrido:	6 x 1kg
TU1/TU2(error maximo por defecto tolerado)Según R.D 1801/2008:			15/30g por bolsa
Cantidad de glaseo:			7%
Tolerancia:			5,00%
Talla:	Maximo:	Minimo:	
Composición detallada:	ALMEJA juliana del Pacífico (Tawera Gayi), CAMARÓN boreal (Pandalus Borealis) , tiras de POTA (Illex spp), ANILLA de pota(Illex spp), MEJILLÓN cocido media concha (Mytilus spp) ,CIGALA(Nephrops norvegicus), antioxidante: metabisULFITO sódico. Marisco 100%		
Materia prima congelada:	306862431	Almeja Tawera Gayi	30%
	304402444	Camaron	23%
	303472401	Tiras de pota	20%
	303302402	Anillas	10%
	306602431	Mejillon cocido 1/2 concha	10%
	304702441	Cigala grillo	7%
Materia prima otros:	Antioxidante: metabisulfito sódico		
Lista de aditivos(incluido carry-over):	No		
Ingredientes que poseen aditivos:	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.		
Modificación genética de algun componente:	Este producto contiene los siguientes alérgenos de acuerdo con R.D 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE:		
Alérgenos:	Contiene crustáceos, moluscos y sulfitos. Puede contener trazas de pescado,gluten, huevo, soja y leche y sus derivados.		
Modo de empleo:	Descongelar a temperatura ambiente una vez descongelado, cocinar al gusto		

Modo de conservación:	Congelador			Congelador de frigorífico	Frigorífico
	***(-18°C)	**(-12°C)	*(-6°C)		
	varios meses	1 mes	1 semana		3 días

No volver a congelar el producto una vez descongelado.

Características Organolépticas:

Visual:	Mezcla de los ingredientes necesarios para la adición al arroz en la realización de una paella. Para su consumo necesita tratamiento doméstico adicional
Color:	Característico de cada producto, dando impresión de agradable contraste.
Sabor:	Característico de mezcla de ingredientes, sin sabores extraños.
Olor:	Característico de cocción de paella, sin olores extraños.
Consistencia/textura:	Característica de cada producto, los trozos se disgregan en la cocción.

REFERENCIA:	PAELLA MARISCO S/V 6x1	CODIGO:	171200100
-------------	-------------------------------	---------	------------------

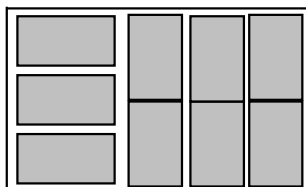
CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

Unidades venta por palé: 99 cajas Base: 9 cajas Altura: 11 capas

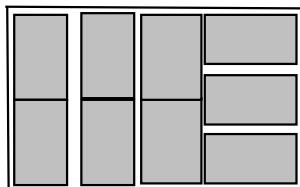
Lote: Dia semana-Semana año-Año caducidad Caducidad: 24 meses tras fecha envasado

Temperatura almacenamiento: Menos de 18°C Temperatura transporte: Menos de 18°C +/- 3°C

Paletizacion 1ª capa



Paletizacion 2ª capa



CODIGO EAN 13:8410809122445

CODIGO EAN 128:(01)38410809122446(15)fecha de consumo preferente(AAMDD)(10)Lote

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Max. unidades

Recuento total de aerobios mesofilos(31°C+/-1°C):	1 x 10e6	ufc/g
Enterobacterias lactosa positivas:	1 x 10e4	ufc/g
E.Coli	1 x 10e2	ufc/g
S.aureus	1 x 10e2	ufc/g
Salmonella	ausencia/25 g	
Listeria monocytogenes	1 x 10e2	ufc/g

Según el R.D(orden 2 de agosto de 1991) *orientativo

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Max. unidades

Anioxidante: metabisulfito sódico	150	ppm
-----------------------------------	-----	-----

Tolerancia:

VALORES NUTRICIONALES

VALOR

Valor energético (Kcal)	63
Valor energético (KJ)	256
Grasas	1,1g
Ácidos grasos saturados	g
Hidratos de Carbono	2,9g
Azúcares	g
Fibra	g
Proteínas	10,3g
Sal	g



ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE

FICHA DE PRODUCTO

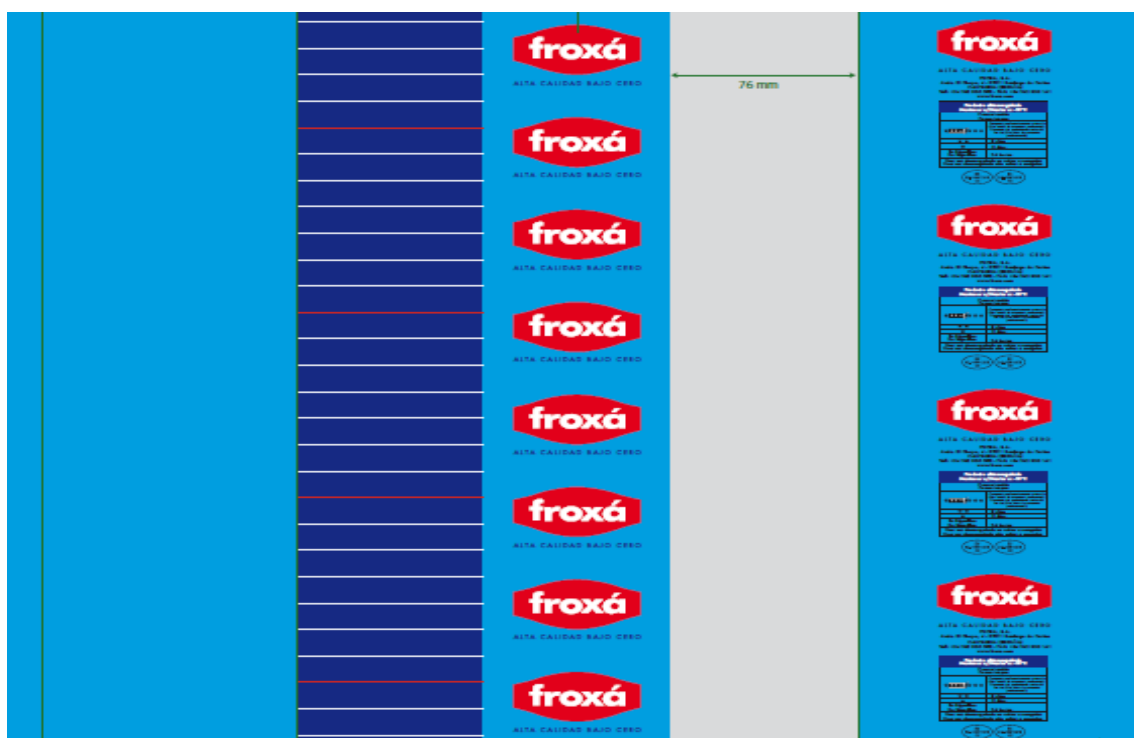
Avda El Chopo,nº - 4,
Santiago de Cartes.(Cantabria)
Telf.942835000/Fax:942835141
RSI:E-12.00013/S-CE
RSI:E-26.02816/S-CE

REFERENCIA:	PAELLA MARISCO S/V 6x1	CODIGO:	171200100
-------------	-------------------------------	---------	------------------

DISEÑO DE ENVASE

Etiquetado/marcas envase:	
Medidas de la bolsa:	
Caja/embalaje:	Bobina 470 PE Froxá
	1000g (bolsa)
Material:	Polipropileno biorentado Polietileno baja densidad transparente
Peso (vacío) :	Aprox. 11g
Características físicas:	Medidas:215 X 294 mm
	Espesor: 80 micras
	Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior

CODIGO EAN 13 : 8410809122445





ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE

FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo,nº - 4,
Santiago de Cartes.(Cantabria)
Telf.942835000/Fax:942835141
RSI:E-12.00013/S-CE
RSI:E-26.02816/S-CE

REFERENCIA:	PAELLA MARISCO S/V 6x1	CODIGO:	171200100
-------------	-------------------------------	---------	------------------

DISEÑO DE ENVASE

Etiquetado/marcas envase:

PAELLA MARISCO S/V /PAELHA MARISCO S/V ALIMENTO PREPARADO ULTRACONGELADO Ingredientes: ALMEJA juliana del Pacífico (Tawera gayi), CAMARÓN boreal (Pandalus borealis) , tiras de POTA cortadas, (Illex spp), ANILLA de pota(Illex spp), MEJILLÓN cocido media concha(Mytilus spp) ,CIGALA(Nephrops norvegicus), antioxidante: metabiSULFITO sódico. (Marisco 100%). Puede contener trazas de PESCADO,GLUTEN, HUEVO, SOJA, LECHE Y SUS DERIVADOS. Ingredientes: AMÊIJOA-BRANCA-CHILENA(Tawera gayi),CAMARÃO(Pandalus borealis), tiras de POTA cortadas, (Illex spp),anelha de POTA(Illex spp),MEXILHÃO meia concha cozidos(Mytilus spp),LAGOSTIM(Nephrops norvegicus),antioxidante:metabiSSULFITO sódico.(Marisco 100%) Pode conter traças de PEIXE, GLUTEN, OVO, SOJA,LEITE e PRODUTOS à BASE DE LEITE Lote/Lote: Día semana-Semana año-Año caducidad Fecha de envasado/Fecha de empacotado: Dia- Mes- Año Consumir preferentemente antes del fin de: Mes-Año Consumir de preferencia antes do fim de: MANTENER A -18°C MANTER A -18°C UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO NÃO RECONGELAR PESO ESCURRIDO.PESO ESCORRIDO:1kg Modo de preparación: Descongelar a temperatura ambiente, una vez descongelado, cocinar al gusto Modo de preparação: Descongelar en frio positivo, uma vez descongelado cozinhar a gosto
8410809122445



ALTA CALIDAD BAJO CERO

ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE

FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo,nº - 4,
Santiago de Cartes.(Cantabria)
Telf.942835000/Fax:942835141
RSI:E-12.00013/S-CE
RSI:E-26.02816/S-CE

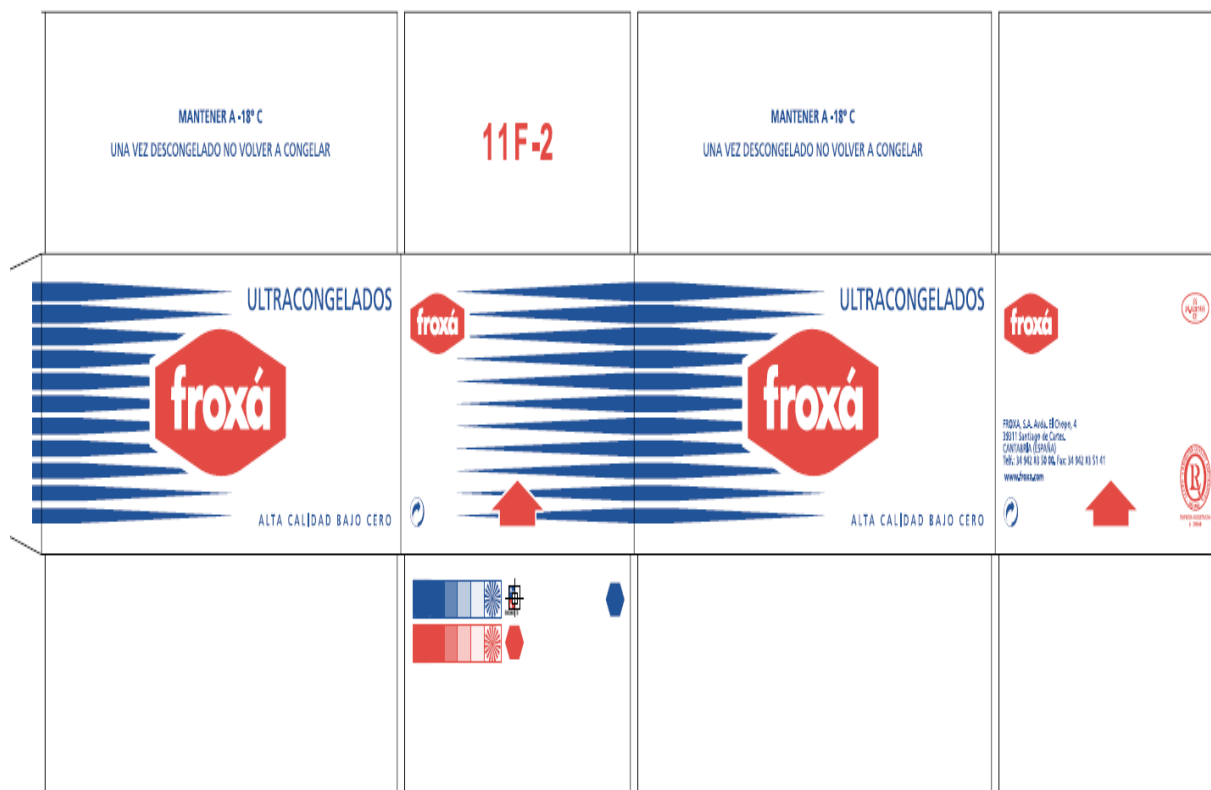
REFERENCIA:	PAELLA MARISCO S/V 6x1	CODIGO:	171200100
-------------	------------------------	---------	-----------

DISEÑO DE CAJA Y ETIQUETA

Etiquetado/marcas envase:	
Medidas de la bolsa:	
Envase:	11F2
Material:	Cartón
Peso (vacío) :	1000g (6 x 1000g)
	Aprox.253,35g
	Medidas :395X253X158 mm
Características físicas:	2250 C-A

CODIGO EAN 128: (01)38410809122446(15)fecha de consumo preferente(AAMMDD)(10)Lote

Fondo marrón





ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE

FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo,nº - 4,
Santiago de Cartes.(Cantabria)
Telf.942835000/Fax:942835141
RSI:E-12.00013/S-CE
RSI:E-26.02816/S-CE

REFERENCIA:	PAELLA MARISCO S/V 6x1	CODIGO:	171200100
-------------	-------------------------------	---------	------------------

DISEÑO DE CAJA Y ETIQUETA

Etiquetado master : Etiqueta

Etiqueta adecuada a las exigencias legales

PAELLA DE MARISCO S/V / PAELHA DE MARISCO S/V

ALIMENTO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredientes: ALMEJA juliana del Pacífico (Tawera gayi), CAMARÓN boreal (Pandalus borealis) , tiras de POTA cortadas, (Illex spp), ANILLA de pota(Illex spp), MEJILLÓN cocido media concha(Mytilus spp) ,CIGALA(Nephrops norvegicus), antioxidante: metabiSULFITO sódico. (Marisco 100%).

Puede contener trazas de PESCADO,GLUTEN, HUEVO, SOJA, LECHE Y SUS DERIVADOS.

Ingredientes: AMÊIJOA-BRANCA-CHILENA(Tawera gayi),CAMARÃO(Pandalus borealis), anela de POTA cortado, (Illex spp),anelha de POTA(Illex spp),MEXILHÃO meia concha cozidos(Mytilus spp),LAGOSTIM(Nephrops norvegicus),antioxidante:metabiSSULFITO sódico.(Marisco 100%)

Pode conter traças de PEIXE, GLUTEN, OVO, SOJA,LEITE e PRODUTOS à BASE DE LEITE

LOTE/LOTE: Día semana-Semana año-Año caducidad

FECHA DE ENVASADO/FECHA DE EMPACOTADO: Mes-Año

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: Mes-año

CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DO FIM DE:

MANTENER A -18°C MANTER A -18°C

UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR

UMA VEZ DESCONGELADO NÃO RECONGELAR

PESO ESCURRIDO.PESO ESCORRIDO:6 X 1 kg

FROXA, S.A.

Avda El Chopo, Nº4

Santiago de Cartes - Cantabria - España.

Modo de preparación: Descongelar a temperatura ambiente, una vez descongelado, cocinar al gusto

Modo de preparação: Descongelar en frio positivo, uma vez descongelado cozinhar a gosto.

ES
26.02816/S
CE

ES
12.00013/S

(01)38410809122446(15)fecha de consumo
preferente(AAMMDD)(10)Lote



ANEXO DE SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD Y LEGISLACIÓN

FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo, nº - 4,
Santiago de Cartes.(Cantabria)
Telf.942835000/Fax:942835141
RSI:E-12.00013/S-CE
RSI:E-26.02816/S-CE

ALTA CALIDAD BAJO CERO	REFERENCIA: PAELLA MARISCO S/V 6x1	CODIGO: 171200100
------------------------	---	--------------------------

SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD	
Sistema APPCC	Si
Sistemas de Calidad certificado:	ISO 9001
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados	BRC, IFS
Trazabilidad	Si
Análisis	Físico-químicos-Sensoriales-Microbiológicos

LEGISLACIÓN APLICABLE	
Reglamento (CE) nº 2073/2005	De la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 1801/2008	De 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
Real Decreto 1334/1999	De 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios
Real Decreto 930/1992	De 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (BOE nº 87 de 5 de agosto)
Real Decreto 1669/2009	De 6 de noviembre, por el que se modifica la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 930/1992 de 17 de julio.
Real Decreto (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.
Real Decreto 640/2006	De 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
Real Decreto 3484/2000	De 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (excepto anexo)

Ficha elaborada por: Laura Marcos

Revisada y aprobada por: Laura Marcos

Documento con control informático, no necesita firma.