|  |  |
| --- | --- |
| **PRODUCTO** | |
| **NOMBRE COMERCIAL:** | CUERPOS y BOCAS COCIDAS 3/5 P/C ULTRACONGELADOS |
| **MARCA:** | CASTELLAR |
| **CÓDIGO (PARTIDA):** | 80829 |
| **PESO NETO ESCURRIDO:** | 750 g |
| **FORMATO:** | Caja de 10 unidades |
| **ENVASADOR:** | MARISCOS CASTELLAR, S.L. |
| **R.G.S.E.A.A.:** | 12.0002805/J |

|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENTES** | |
| **CUERPOS** y **BOCA**, sal, antioxidante E-223 **(SULFITOS)** y acidulante E-330 | |
| **ALÉRGENOS:** | Contiene crustáceos y sulfitos. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS** | | |
| **NOMBRE CIENTÍFICO:** | *Geryon maritae* | |
| **MÉTODO DE PRODUCCIÓN:** | Capturado | |
| **ZONA DE CAPTURA:** | Océano Atlántico Sureste. Zona FAO 47 | |
| **ARTE DE PESCA:** | Nasas y Trampas | |
| **TALLAJE:** | 3 – 5 Piezas/caja | |
| **PESO NETO ESCURRIDO:** | 750 g | |
| **ÍNDICE DE UNIFORMIDAD:** | Máximo 1,4 | |
| **DEFECTOS** | Oxidación: 0 % | Deshidratación: 0 % |
| Cuerpos extraños: 0 % | |
| **NIVEL DE SULFITOS** | Máximo 50 ppm. | |
| **VIDA ÚTIL** | 540 días a partir de la fecha de producción | |

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** | |
| **COLONIAS AEROBIAS TOTALES** | 106 ufc/g |
| **ENTEROBACTERIAS COLIFORMES** | 104 ufc/g |
| **E. COLI** | 10 ufc/g |
| **STAFHYLOCOCCUS AUREUS** | 103 ufc/g |
| **SALMONELLA** | Ausencia/25 g |
| **LISTERIA** | < 100 ufc/g |

|  |  |
| --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** | |
| **ASPECTO** | Normal |
| **COLOR** | Típico |
| **OLOR** | Ausencia de olores extraños |
| **SABOR** | Característico |
| **TEXTURA** | Firme |

|  |  |
| --- | --- |
| **VALORES NUTRICIONALES / 100 g** | |
| **VALOR ENERGÉTICO:** | 313 kJ / 74 kcal |
| **HIDRATOS DE CARBONO:** | 0 g |
| **de los cuales, AZÚCARES:** | 0 g |
| **GRASAS:** | 0,2 g |
| **de las cuales, SATURADAS:** | 0,1 g |
| **PROTEÍNAS:** | 18 g |
| **SAL:** | 1,44 g |

|  |
| --- |
| **MODO DE EMPLEO Y USO PREVISTO** |
| Al tratarse de un producto cocido congelado, descongelar en refrigeración entre 0 y 5ºC y consumir directamente. Una vez descongelado no volver a congelar. |
| El producto no va destinado a una población concreta, siendo su consumo de carácter general, excepto aquellas personas que sean alérgicas a los alérgenos que contiene el producto. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE** | |
| El producto debe de ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18ºC. Serán permitidas pequeñas variaciones de +3ºC durante el transporte y en momentos de carga y descarga. | |
| **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN** | |
| **FRIGORÍFICO** | 24 Horas |
| **CONGELADORES \*** | Una semana |
| **CONGELADORES \*\*** | Un mes |
| **CONGELADORES \*\*\*** | Tres meses |
| **CONGELADORES -18ºC** | Hasta la fecha de consumo preferente |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **INFORMACIÓN LOGÍSTICA** | | | | |
| **TIPO DE ENVASE:** | Bandeja de plástico termosellada | | | |
| **MATERIAL DEL ENVASE:** | Polietileno | | | |
| **MEDIDAS DE LA UNIDAD:** | Alto: 6,5 cm | Largo: 31,5 cm | | Ancho: 21,5 cm |
| **PESO DE LA UNIDAD:** | Peso Bruto: 890 g | | Peso neto escurrido: 750 g | |
| **CÓDIGO BARRAS UNIDAD:** | 8423719442237 | | | |
| **TIPO DE EMBALAJE:** | Caja de cartón (Contiene 10 unidades de venta) | | | |
| **MEDIDAS DEL PAQUETE:** | Alto: 32,5 cm | Largo: 43.5 cm | | Ancho: 31,5 cm |
| **PESO DEL PAQUETE:** | Peso Bruto: 9460 g | | Peso neto escurrido: 7500 g | |
| **CÓDIGO BARRAS PAQUETE:** | 8423719452236 | | | |
| **PALETIZACIÓN:** | Paquetes/capa: 6 | | Número de capas: 6 | |
| Paquetes/palet: 36 | | Unidades/palet: 360 | |
| Altura máxima: 220 cm | | Peso (con palet): 370 Kg | |

|  |
| --- |
| **ETAPAS DEL PROCESO DE FABRICACION** |
| Recepción de materia prima y almacenamiento, salida materia prima para elaborar, descartonaje, descongelación y tratamiento, selección y pesaje, cocción, enfriamiento, congelación en salmuera, congelación a -40ºC, envasado, almacenamiento y distribución. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN RD 1334/1999, RD 1245/2008 Y Rglto 1169/2011** | | |
| **ALÉRGENO** | **RESPUESTA** | **OBSERVACIONES** |
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. | No |  |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | **Si** | **CUERPOS y BOCAS** |
| Huevos y productos a base de huevo | No |  |
| Pescado y productos a base de pescado | No |  |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | No |  |
| Soja y productos a base de soja | No |  |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | No |  |
| Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados | No |  |
| Apio y productos derivados | No |  |
| Mostaza y productos derivados | No |  |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | No |  |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO2 | **Si** | **METABISULFITO** **SODICO** **(E-223**) |
| Altramuces y productos a base de altramuces | No |  |
| Moluscos y productos a base de moluscos | No |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **DECLARACIÓN DE OMGs SEGÚN EL Rglto 1829/2003** | |
| **X** | **No contiene OGM**: Este producto no es un Organismo Genéticamente Modificado, no se ha producido a partir de OGM y no contienen ingredientes elaborados a partir de OGM. |
|  | **Contiene ingredientes OGM o de origen desconocido**: Este producto (puede) contener, consistir o haber sido producido a partir de ingredientes genéticamente modificados. |

|  |
| --- |
| **LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO** |
| RD 1808/1991, RD 1334/1999, RD 142/2002, Reglamento (CE) 1935/2004, Reglamento (CE) 852/2004, Reglamento (CE) 853/2004, RD 1976/2004, Reglamento (CE) 2073/2005, Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (CE) 1333/2008, RD 135/2010, Reglamento (CE) 10/2011, RD 890/2011, RD 191/2011, Directiva 2011/91/UE, Reglamento (CE) 1169/2011, Reglamento (CE) 1379/2013, Reglamento (CE) 1079/2013, Resolución de 28 de Marzo de 2016 de la Secretaria General de Pesca. |