

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	<i>Cigalmar</i>
<i>TIRAS DE POTÓN</i>	

DATOS GENERALES			
Denominación Artículo		TIRAS DE POTÓN DEL PACIFICO	
Código Artículo		E0043, E0086, E0111, E0187	
Nombre Científico		Dosidicus gigas	
Denominación Comercial		POTÓN DEL PACÍFICO	
Forma de presentación		Tiras de manto crudas congeladas	
Calibre / Gramaje		10x2x2 Tolerancias: 8-12x1,5-2,5x1,5x2,5	
Método Producción		EXTRACTIVA	
Arte de Pesca		SEDALES Y ANZUELOS	
Zona Fao y Zona de Pesca		FAO 87. Océano pacífico Sureste	
Origen		ESPAÑA	
Tipo de IVA		10%	
Código 3 Alfa		GIS	Marca CIGALMAR S.L
Congelado		SI	Fresco
Ingredientes		POTÓN DEL PACIFICO, AGUA, SAL, ANTIOXIDANTES (E330, E331), ESTABILIZANTES (E450)	
Porcentaje producto visible		TODO EL PRODUCTO ESTÁ VISIBLE	
Vida útil		18 MESES	
Fecha de consumo		DD/MM/AA	
Lote		DÍA DE LA SEMANA, SEMANA, AÑO	
Condiciones de conservación		MANTENER A - 18ºC	
Uso previsto/Modo de empleo		Venta para consumidor final/Cocinar antes de consumir	
Inclusión de la Marca de Identificación en el Envase		SI	
Nº Registro Elaborador		12.09698/C CE	
Características Organolépticas		COLOR	Característico del producto
		APARIENCIA	Característico del producto
		SABOR	Característico del producto
		OLOR	Característico del producto
Laboratorio donde se lleva a cabo el análisis		Contratado	
Menciones del etiquetado		Denominación comercial y nombre científico Método de producción («... capturado ...» o «... de cría ...», según proceda) Zona de captura o país de cría (según proceda). (La zona de captura se indicará mediante la zona de pesca de la FAO; no obstante, en el caso del Atlántico nororiental – zona FAO 27, o Mar Mediterráneo y Mar Negro – zona FAO 37, se identificará la zona de captura mediante la subzona o división enumerada en las zonas de pesca de la FAO, así como la denominación de dicha zona expresada en términos comprensibles por el consumidor, o un mapa o pictograma que muestre dicha zona). Arte de pesca (cuando aplique, en pesquerías extractivas) Nombre o razón social y dirección de la empresa alimentaria	
ELABORADO POR: Responsable de Producción y Compras		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dto. de Calidad	
Miguel García García		Cristina Solá Rumbo	
Código FPT-001	Edición: 3	Fecha actualización: 03/09/2018	Página 1 de 5
		Reemplaza a Fecha: 16/02/2018	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
<i>TIRAS DE POTÓN</i>	

	Número de autorización del establecimiento (marca de identificación) Fecha de congelación: incluyendo día, mes y año Peso neto (sin glaseo) o peso escurrido Lista de ingredientes (destacando alérgenos) Condiciones de conservación o de utilización Uso previsto-modo de empleo País de origen (cuando su omisión pueda inducir a error si la información que acompaña al alimento pudiera insinuar que el alimento tiene un país de origen diferente) Lote Información nutricional Fecha de consumo preferente
--	---

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
Parámetros	n	c	m	M	Método
Recuento total aerobios mesófilos	5	2	10 ⁵ ufc/g	10 ⁶ ufc/g	
Enterobacteriáceas (lactosa positiva-coliformes totales)	5	2	10 ³ ufc/g	10 ⁴ ufc/g	
Salmonella	5	0	Ausencia/25 g		
Estafilococos coagulasa positivos	5	2	10 ufc/g	10 ² ufc/g	
Listeria monocytogenes	5	0	10 ufc/g	10 ² ufc/g	
E. coli	5	2	10 ufc/g	10 ² ufc/g	
n= nº de unidades de la muestra m= valor umbral del nº de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m. M = valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M. c = número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.					
Parámetros		Valor límite			
Shigella		Ausencia/25g			
Enterobacteriaceae totales		1x10 ³ ufc/g			
Vibrio cholerae		Ausencia/25 g			
Vibrio parahaemolyticus		1x10 ² ufc/g			
RD 3484/2000 (ANEXO DEROGADO) ORDEN DEL 2 DE AGOSTO DE 1991 (DEROGADA) (Referencia AESAN 2010-001) (*) Los límites indicados han sido establecidos en base a referencias actualmente derogadas y de otro tipo, a falta de criterios específicos para este tipo de productos					

ELABORADO POR: Responsable de Producción y Compras		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dto. de Calidad	
Miguel García García		Cristina Solá Rumbo	
Código FPT-001	Edición: 3	Fecha actualización: 03/09/2018	Página 2 de 5
		Reemplaza a Fecha: 16/02/2018	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	<i>Cigalmar</i>
<i>TIRAS DE POTÓN</i>	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetros	Valor máx.	Método
Mercurio (Hg)	< 0,50 ppm	E.A.A.
Plomo (Pb)	< 0,30 ppm	E.A.A.
Cadmio (Cd)	< 1 ppm	E.A.A.
Dioxinas y PCBs	Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS)	GC/MS ALTA RESOLUCIÓN
	<3,5 pg/g de peso en fresco	
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB-OMS)	
	<6,5 pg/g de peso en fresco	
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180	
	<75 ng/g de peso en fresco	
REGLAMENTO CEE 1881/2006		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL G/100 g	
Parámetros	Valor (g)
Valor energético	330 kJ/79 kcal
Grasas	<1 g
De las cuales, saturadas	<1 g
Hidratos de Carbono	<1 g
De los cuales, Azúcares	0 g
Proteínas	16,3 g
Sal	<1 g
REGLAMENTO 1169/2011	

ELABORADO POR: Responsable de Producción y Compras		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dto. de Calidad	
Miguel García García		Cristina Solá Rumbo	
Código FPT-001	Edición: 3	Fecha actualización: 03/09/2018	Página 3 de 5
		Reemplaza a Fecha: 16/02/2018	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	<i>Cigalmar</i>
<i>TIRAS DE POTÓN</i>	

ALÉRGENOS Y OGM	
ALÉRGENOS	PRESENCIA
Gluten	NO
Crustáceos	NO
Altramuz	NO
Moluscos	SI
Huevo	NO
Pescado	NO
Cacahuete	NO
Aceite de Cacahuete	NO
Proteína de soja	NO
Aceite de soja	NO
Leche	NO
Frutos secos	NO
Apio	NO
Mostaza	NO
Sésamo	NO
Sulfitos	NO
OGM	NO
Puede contener trazas de pescado y crustáceos	
REGLAMENTO 1169/2011 y REGLAMENTO 1829/2003	

ELABORADO POR: Responsable de Producción y Compras		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dto. de Calidad	
Miguel García García		Cristina Solá Rumbo	
Código FPT-001	Edición: 3	Fecha actualización: 03/09/2018	Página 4 de 5
		Reemplaza a Fecha: 16/02/2018	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	<i>Cigalmar</i>
<i>TIRAS DE POTÓN</i>	

ENVASADO Y EMBALADO				
PRESENTACIÓN	GRANEL	GRANEL	BOLSA KILO	BOLSA 2 KILOS
PESO NETO	7 kg.	6 kg.	6x1 kg	3x2 kg
PESO ESCURRIDO	5,6 kg	4,8 kg	6x0,800 kg	3x1,6 kg
GLASEO	20% +/-5	20% +/-5	20% +/-5	20% +/-5
MEDIDAS CAJA	38Lx26Ax19H			
PALETIZACIÓN	PALET EUROPEO			
CAJAS POR PALET	99 (11 alturas, 9 cajas por altura)			
KILOS PALET	693	594	594	594
EAN	8436542704823	8436542700740	8436542701655 8436542705059	8436542704403 8436542704533

ELABORADO POR: Responsable de Producción y Compras		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dto. de Calidad	
Miguel García García		Cristina Solá Rumbo	
Código FPT-001	Edición: 3	Fecha actualización: 03/09/2018	Página 5 de 5
		Reemplaza a Fecha: 16/02/2018	