PESCADOS EL BUQUE S.L.
Ctra Azucarera Intelhorce nº 48,
29004 -Málaga, España.
Tlf . nave: 952 24 47 63.
Tlf. Y Fax: 952 24 48 57
CIF-B92969625
E-mail: admon@pescadoselbuque.es

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO:	**FILETE DE ROSADA G CON AGUA.**
FORMATO:	CAJAS DE 8 KG o 10 KG
MARCA:	BERAMAR
N.R.S. PRODUCTOR:	12.0010069/MA
N.R.S. DISTRIBUIDOR:	40.0015064/MA PESCADOS EL BUQUE

REALIZADO POR :	**REVISADO POR**:	**EDICIÓN 1º**
Dña Carmen Collantes Auditor Externo	D. Manuel Ruíz Aragón Administrador	**REVISIÓN:**

PESCADOS EL BUQUE S.L.
Ctra Azucarera Intelhorce nº 48,
29004 - Málaga, España.
Tlf . nave: 952 24 47 63.
Tlf. Y Fax: 952 24 48 57
CIF-B92969625
E-mail: admon@pescadoselbuque.es

FICHA TÉCNICA

FILETE DE ROSADA "G" CON AGUA

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: FILETE DE ROSADA G CON AGUA, CAJA 8 KG o 10 KG.

2. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO: Producto de la pesca extractiva, Procesado y congelado en sala.

Con un 35% De Glaseado.

3. NOMBRE ESPECÍFICO: *Genypterus blacoides*.

4. ORIGEN: Atlántico Suroeste

5. ZONA DE CAPTURA: FAO nº41. Partida 146. Pesca extractiva.

6. TIPO DE PROCESADO: 1º Congelación, Glaseado. IQF. Elaborado en sala.

7. ESTE PRODUCTO NO PRESENTA ADITIVOS NI CONSERVANTES Y/O ANTIOXIDANTES:

8. ETIQUETADO.

Según Real Decreto 1334/1999 del 31 de julio y DIR 200/13/CE sobre el etiquetado de los productos alimenticios.

Cada unidad de venta lleva una etiqueta con la siguiente información: Denominación de venta del producto, origen, modo de obtención, fecha de envasado, fecha de consumo preferente y condiciones de conservación.

9. LOTEADO:

El loteado se compone de una cifra de 6 dígitos invariables que identifican el tipo de producto.

10. PRESENTACIÓN COMERCIAL. ENVASADO:

***Envase/Formato de presentación:**

- Caja de cartón con tapa, con un peso aproximado de 8kg.
- Caja de carton con tapa, con un peso aproximado de 10 kg.

***Peso medio pieza:** Filete. 700gr-900gr .

***Paletización:**

-Nº cajas por base**:** 5

-Nª bases por palet (altura): 13.

- Total cajas por palet: 65.

11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: El producto debe mantenerse a una temperatura igual o inferior a -18ºC.

12. CONDICIONES DE TRANSPORTE El transporte se realizará en medios adecuados para mantener la cadena de frío, que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga, como en el trayecto, la inalterabilidad del producto, y eviten contaminaciones por deterioro de envases y/o embalajes.

Se permiten ciertas fluctuaciones (+3ºC), durante el transporte, de acuerdo con la legislación comunitaria y nacional.

13. MODO DE USO: Preferentemente, ha de realizarse la descongelación en equipos frigoríficos, ya que debe ser lenta, para mantener todas las características organolépticas y microbiológicas del producto sin alterar. Al tratarse de un producto crudo, debe cocinarse totalmente, antes de ser consumido.

Este producto es de consumo generalizado con la excepción de aquellas personas que presenten ALERGIA/ INTOLERANCIA A PESCADOS Y MARISCOS.

14. VIDA UTIL/CADUCIDAD: Consumo preferente antes de 18 meses desde la fecha de elaboración (ver caja).

15. CERTIFICADOS Y REGISTROS SANITARIOS:

- SALA DE ELABORACIÓN Nº RGSAEA = 12.0010069/MA.
- NRGSAEA PESCADOS EL BUQUE S.L.= 40.0015064/MA.

PESCADOS EL BUQUE S.L. *CUENTA CON UN SISTEMA APPCC IMPLANTADO EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA HIGIÉNICO SANITARIA VIGENTE.*