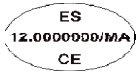


VALERO ALONSO S.L.			
Nº	12.06814/AL	Edición:	
R.G.S.E.A.A.:	40.16964/AL	Fecha:	<i>Inicial</i> <i>Febrero 19</i>

MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 47 de 122

Denominación comercial:	RAYA SUELTA (RS)
Clasificación comercial y procesado:	Porción del cuerpo de una raya (<i>Raja spp.</i>) eviscerada, lavada, exenta de piel y congelada en origen, que se glasea e higieniza en las instalaciones de la industria en las mismas condiciones de conservación.
Composición cuantitativa:	
Raya	100%
Presentaciones comerciales, envasado y embalaje:	El envasado individual se hace en plástico alimentario termosellado y el embalaje en cajas de cartón serigrafiado de 7 Kg.
Etiquetado:	
Localización:	<i>En el envase</i> - Denominación comercial y científica de la especie. - Ingredientes - Método de producción. - Zona de captura o cría. - Peso neto - Peso neto escurrido - Lote - Marca sanitaria:  - Razón social - Fecha de congelación - Fecha de envasado - Fecha de consumo preferente: 12 meses - Indicaciones de empleo por parte del consumidor.
Indicaciones:	
¿Qué compone el lote?	Toda la partida elaborada en cada jornada de trabajo.
¿Cómo se codifica?	El lote se codifica con dos letras correspondientes a cada producto elaborado y seis dígitos para la fecha (día, mes y año). El código está precedido de la preceptiva "L".
¿Dónde se indica?	El lote se identifica en el envase, el embalaje, la dicha de producción y el documento de expedición.
Códigos de producto:	RS: Raya Suelta
Fecha de consumo preferente:	12 meses a partir del envasado
Almacenamiento:	En congelación. Tª < -18 Cº
Transporte:	En vehículo frigorífico a Tª < -18 Cº
Destino final:	Comercio minorista y mayorista.
Valor nutricional:	No determinado
Modo de empleo:	Mantener el producto a temperaturas inferiores a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.