

**VALERO ALONSO S.L.**

Nº  
R.G.S.E.A.A.: 12.06814/AL  
40.16964/AL

*Edición:* Inicial  
*Fecha:* Febrero 19

**MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA**

Pág 18 de 122

*Denominación comercial:***RAPE PEQUEÑO ELABORADO***Clasificación comercial y procesado:* Porción del cuerpo de un rape (*Lophius spp.*) eviscerado, lavado, exento de piel y congelado en origen, que se higieniza en las instalaciones de la industria en las mismas condiciones de conservación*Composición cuantitativa:*

Rape 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:**En el envase*

- 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:*

RPE: Rape

*Fecha de consumo preferente:* 12 meses a partir del envasado*Almacenamiento:*En congelación. T<sup>a</sup> < -18 C°*Transporte:*En vehículo frigorífico a T<sup>a</sup> < -18 C°*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.