

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

## MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 17 de 122

### Fichas Técnicas de los Productos.

*Denominación comercial:*

#### **PANGA FILETE**

*Clasificación comercial y procesado:* Porción del cuerpo de una panga (*Pangasius hypophthalmus*) eviscerada, lavada, exenta de piel y congelada en origen, que se higieniza en las instalaciones de la industria en las mismas condiciones de conservación

*Composición cuantitativa:*

Panga 100%

*Presentaciones comerciales, envasado y embalaje:*

El envasado individual se hace en plástico alimentario termosellado y el embalaje en cajas de cartón serigrafiado de 6 Kg.

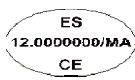
*Etiquetado:*

*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

*Indicaciones:*

- Lote
- Marca sanitaria: 
- Razón social
- Fecha de congelación
- Fecha de envasado
- Fecha de consumo preferente: 12 meses
- Indicaciones de empleo por parte del consumidor.

*¿Qué compone el lote?*

Toda la partida elaborada en cada jornada de trabajo.

*¿Cómo se codifica?*

El lote se codifica con el código de producto y seis dígitos para la fecha (día, mes y año).

*¿Dónde se indica?*

El lote se identifica en el envase, el embalaje, la ficha de producción y el documento de expedición.

*Códigos de producto:*

PF: Panga Filete

*Fecha de consumo preferente:*

12 meses a partir del envasado

*Almacenamiento:*

En congelación.  $T^a < -18\text{ C}^\circ$

*Transporte:*

En vehículo frigorífico a  $T^a < -18\text{ C}^\circ$

*Destino final:*

Comercio minorista y mayorista.

*Valor nutricional:*

No determinado

*Modo de empleo:*

Mantener el producto a temperaturas inferiores a  $-18\text{ C}^\circ$ .  
Una vez descongelado, no volver a congelar.