

FICHA TECNICA CARABINERO/M. BRILLANTE Y COLA DE M. BRILLANTE CONGELADO

Nombre:	Mariscos Dica S.L.	Teléfono/ fax:	959 25 55 55		
Dirección:	C/Joaquin Turina, Frigorificos El Retorno	NIF:	B21195482		
Población:	21001 Huelva. España	web:	www.mariscosdica.com		
		email:	mariscos_dica@mariscosdica.com		
PRODUCTOR		DENOMINACION COMERCIAL	NOMBRE CIENTIFICO	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FORMATO
FISHEMAR S.A OCEANPESCA DOS S.A. MARISCOS RODRIGUEZ S.A. CRUSTANGOLA S.A.		CARABINERO CONGELADO	Plesiopenaeus edwardsianus (SSH)	Carabintero entero crudo congelado a bordo	1 kg / 2 kg Obligatorio pesar antes de su venta
ZONA FAO:	FAO 34 y FAO 47				
CAPTURADO:	Pesca extractiva con redes de arrastre				
INGREDIENTES	FUNCION TECNOLÓGICA	COMPOSICIÓN NUTRICIONAL: VALORES EN 100G		ETAPAS DEL PROCESO	
Carabintero (Crustáceo)	-	Valor energético:	893 Kj/168 Kcal	Pescado en alta mar	
E450i	Antioxidantes	Grasas:	4.2 g	Clasificación y congelación a bordo	
E-330		De los cuales G. saturadas	4.4 g	Envasado, embalado y etiquetado a bordo	
E-331iii		Hidratos de carbono:	<0,1 g	Recepción y clasificación por artículo (planta)	
E-223 (sulfito)		De los cuales azúcares	<0,1 g	Revisión y Plan de muestreo	
		Proteínas:	16.8 g	Paletización	
Cloruro sódico	Soporte	Sal:	1.6 g	Almacenamiento y Expedición	
ALERGENOS:	Crustáceos y sulfitos (ingredientes) y puede contener trazas de pescado.		OGM:	No tiene	IRRADIACION: No tiene
CONSERVACIÓN	Mantener Tª a <-18° C	MODO DE EMPLEO:	No volver a congelar una vez descongelado. Cocinar completamente antes de su consumo.		
TRANSPORTE:	-18° C (+3°C)	FECHA DE CAPTURA/ CONGELACIÓN	DD/MM/AA		
CADUCIDAD/ PRINCIPIO DE VIDA:	24 meses desde la fecha de captura/ congelación	LOTE:	Lote compuesto por números y letras: los dos o tres primeros valores alfanuméricos corresponden a la identificación del barco, los dos siguientes corresponden a la marea (nº de salida de ese barco a capturar), los dos siguientes al año en el que se captura y los últimos identifican a la especie.		
DESTINO FINAL PREVISTO:	Primera venta/ Profesionales del sector				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS					
COLOR:	Rojo oscuro		ASPECTO:	Ausencia de melanosis	
OLOR:	Característico de la especie		TEXTURA:	Consistente	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB EXT)					
CONTROL SO2:	<150 mg/kg (<80 pzs/kg) <200 mg/kg (80 -120 pzs/kg) <300 mg/kg (<120 pzs/kg)		METALES PESADOS:	Plomo < 0,5 mg/kg Cadmio < 0,5 mg/kg Mercurio < 0,5 mg/kg	
FOSFATOS:	<5000 mg/kg añadidos		DIOXINAS/ PCB:	Dioxinas <3,5 pg/g en fresco PCB (=dioxinas) <6,5 pg/g en fresco PCB (≠dioxinas) <75 ng/kg en fresco	
Criterios físico-químicos establecidos según el Reg.(CE) 1333/2008 para presencia de sulfitos en productos pesca congelados y según Reg. (CE) 1881/2006 para metales pesados.					
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB EXT)					
AEROBIOS MESOFILOS:	1*10^6 u.f.c./g		SALMONELLA:	Ausencia/ 25g	
ENTEROBACTERIAS:	1*10^3 u.f.c./g		LISTERIA M.:	Ausencia/ 25g	
Criterios microbiológicos establecidos según el Reg.(CE) 2073/2005 y criterios internos: - Aerobios mesófilos y enterobacterias totales: Criterio interno de higiene de los procesos.					

- Salmonella y Listeria m.: Criterio interno de seguridad alimentaria.

UNIDAD DE VENTA: Cajas de cartón bien precintadas con ausencia de roturas o elementos extraños

INFORMACION LOGISTICA

TALLA / PZASXKG Datos orientativos	ORIGEN MARRUECOS	RESTO DE ORIGENES
	M-B 00: 6-7 piezas/ kg M-B 0: 8-9 piezas/ kg M-B 1: 9-10 piezas/ kg M-B 2: 11-12 piezas/ kg M-B 3: 15-20 piezas/kg M-B 4: 18-24 pz/ kg M-B 5: 24-30 pz/ kg M-B 6: > 30 pz/ kg M-B-CL1: M-B-CL2:	M-B 1: 10-13 piezas/ kg M-B 2: 14-20 piezas/ kg M-B 3: 25-40 piezas/kg M-B 4: > 40 pz/ kg M-B-CL1: M-B-CL2:

CARACTERISTICAS ENVASE

ENVASE:	1 kg	MEDIDAS ENVASE (mm):	270x165x35 (tapa) 260x160x38 (fondo)	TIPO DE ENVASE:	CARTON RECICLADO TAPA Y FONDO
ENVASE:	2 kg	MEDIDAS ENVASE (mm):	307x191x45 (tapa) 298x185x49 (fondo)		

CARACTERISTICAS EMBALAJE

UNIDADES/CAJA:	12 kg (12 unidades/ envase)	TIPO DE EMBALAJE:	CARTON COARRUGADO
	12 kg (6 unidades/ envase)		405X335X265

CARACTERISTICAS DE PALET

TIPO DE PALET:	EUROPALET	CAJAS/PALET	42
CAJAS DE BASE:	6	CAJAS DE ALTURA:	7

LEGISLACION

- Reglamentos 852/2004 y 853/2004.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio (BOE de 24 de Agosto). Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones. Lista positiva de Aditivos de la Unión Europea
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento 1881/2006, determina el contenido máximo de determinados contaminantes. Y sus posteriores modificaciones.
- Directiva 2004 /12 / CE. Envases y Residuos de envases.
- Reglamento (UE) No 1379/2013 del parlamento europeo y del consejo de 11 de diciembre de 2013 Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 10/2011 de la comisión del 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones.
- Real Decreto de la Secretaría General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

MARCAS:



