

# FISH SPAIN S.L.

C/ Luis Morote, 6 - 6º

35007 Las Palmas de Gran Canaria

Tel.: 986 203 012

Fax: 986 204 017

Email: albertogrupeixe@gmail.com

B/M PLAYA DE BARRA



## Alistado Congelado

### Datos Generales

**Denominación comercial:** Alistado congelado.

**Nombre comercial:** Aristeus varidens. Código FAO: ARV

**Formato:** Producto congelado a bordo, en caja de cartón de 1kg o 2kg

**Origen:** Angola (FAO47)

**Método de producción:** Capturado mediante pesca extractiva con redes de arrastre.

**Composición cuantitativo/cualitativo:**

INGREDIENTES	FUNCIÓN TECNOLÓGICA
Gamba	--
E450i/E-330/E-331iii/ E-223(metabisulfito sódico)	Antioxidantes
Cloruro sódico	soporte

**Descripción de las etapas del procesado:**

ETAPAS
-PESCADO EN ALTA MAR -CLASIFICACION Y CONGELADO A BORDO -ENVASADO Y ETIQUETADO A BORDO -CLASIFICACIÓN Y REVISIÓN DE PRODUCTO EN PLANTA -PALETIZADO -ALMACENAMIENTO/EXPEDICIÓN PRODUCTO CRUDO CONGELADO.

## Composición nutricional:

Valores medios en 100gr (variable según época de captura)

Valor energético	755 kj/184 Kcal
Grasas	1.0 g
Grasas saturadas	0.24 g
Hidratos de carbono	0.11 g
De los cuales azúcares	0.11 g
Proteínas	19.9 g
Fibra alimentaria	<0.1g
Sal	1.7 g

**Condiciones de conservación y transporte:** Almacenamiento-transporte a temperatura <-18

**Modo de empleo. Advertencias por mal uso:** Dejar descongelar en el frigorífico las gambas que se vayan a usar y lavar bien. Poner directamente en la plancha o sartén con unas gotas de aceite y abundante sal. Una vez descongelado, no volver a congelar. Cocinar completamente antes de su consumo.

**Periodo de caducidad.** Principio de vida: Vida útil de 24 meses desde fecha de captura.

**Lote:** El sistema de codificación de lote en general se hace indicando un número de tres cifras donde la primera cifra corresponde a la marea (nº de salida de ese barco a capturar) y las dos cifras siguientes corresponden al año en el que se captura. MAA.

**Alérgenos:** Crustáceos y sulfitos. Puede contener trazas de pescado.

**OGM:** No tiene

**Irradiación:** Producto libre de Irradiación.

**Destino final previsto:** venta al por mayor.

CARACTERISTICAS	UNIDAD	ESTANDAR	TOLERANCIA	DEF.OPERATIVA
<b>C.Sensoriales:</b> -Aspecto -Color -Olor	Alistado congelado con cabeza	-Ausencia de melanosis -Característico del producto -Característico	-Ausencia de melanosis -Color distinto al característico. -Ausencia de olor amoniacal.	-Control visual -Control visual -Control organolép.
<b>C.Físicas:</b> Peso neto aproximado piezas	Kg	1kg o 2kg		Producto a granel. Obligatorio pesar antes de su venta

<b>C.Químicas:</b> Control SO2(según nº de piezas por kilo)	Ppm	150-300 ppm	Máximo 300 pm	Análisis laboratorio externo
Metales pesados Pb Cd Hg	Ppm Ppm Ppm	<0.5ppm <0.5ppm <0.5ppm	0.5 pm 0.5 pm 0.5 pm	Análisis laboratorio externo
<b>C.Microbiológico</b>	*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. Criterio interno de seguridad alimentaria.			
<b>-Aeróbios Mesófilos</b> <b>-Enterobac. Totales</b> <b>-Salmonella</b>	u.f.c u.f.c u.f.c	1x1000000 u.f.c/g 1x1000 u.f.c/g Ausencia / 25 g	1x1000000 u.f.c/g 1x1000 u.f.c/g Ausencia / 25 g	Recuento placa Recuento placa Recuento placa

<b>C.Seguridad</b>	Unidad de venta	Cajas bien precintadas con ausencia de roturas o elementos extraños.	Cajas rotas, mal precintadas o con elementos extraños.	Control visual
--------------------	-----------------	--	--	----------------

<b>Talla:</b> Nº Piezas –Kg Datos Orientativos	Alistado 1 38-46 Piezas/kg Alistado 46-54 Piezas/kg Alistado 2 54-66 Piezas/kg Alistado 3 66-78 Piezas/kg Alistado Chico >78 Piezas/kg
---	--

**Envase y embalaje:**

Unidades / Envase:	1 kg/estuche	2 kg/estuche
Unidades/caja	12 unidades/caja	6 unidades/caja

## Legislación aplicable:

- Reglamento 852/2004 y 853/2004 del 29 de Abril.
- Real decreto 1334/1999, de 31 de Julio (BOE de 24 de Agosto)
- Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Reglamento 1129/2011 del 11 de Noviembre. Que modifica el reglamento 133/2008.
- Lista positiva de aditivos de la Unión Europea para uso alimentario.
- Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre que regula los metales pesados.
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) No 1379/2013 del parlamento europeo y del consejo de 11 de Diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- REGLAMENTO (UE) No 174/2015, modifica y corrige el Reglamento (UE) No 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

