|  |
| --- |
| **PRODUCTO** |
| **NOMBRE COMERCIAL:** | SALPICON DE MARISCO SIN VERDURAS ULTRACONGELADO |
| **MARCA:** | CASTELLAR |
| **CÓDIGO (PARTIDA):** | 87053 |
| **PESO NETO ESCURRIDO:** | 5,4 Kg |
| **FORMATO:** | Caja de 5,4 Kg |
| **ENVASADOR:**  | MARISCOS CASTELLAR, S.L. |
| **R.G.S.E.A.A.:** | 12.0002805/J |

|  |
| --- |
| **INGREDIENTES** |
| **SURIMI** (Agua, **SURIMI** 30% (Pescado), almidón de **TRIGO** (Gluten), almidón de patata, azúcar, almidón modificado, aceite de colza, proteína de **SOJA**, sal, aromas (Crustáceos y soja), potenciadores del sabor (E-631, E-635), clara de **HUEVO** en polvo, colorantes (E-120, E-160c), **MEJILLÓN** (Mytilus chilensis, criado en Chile), Rejo de **POTA** cocido (Pota (Dosidicus gigas), sal, especias y correctores de la acidez E-330 y E-331), Capturado en FAO 87), **LANGOSTINO** cocido (Langostino (Litopenaeus vannamei),sal, antioxidante E-223 (**SULFITOS**) y adiculante E-330), criado en Ecuador) |
| **ALÉRGENOS:** | Contiene crustáceos, moluscos, pescado, gluten, soja, huevo y sulfitos. |

|  |
| --- |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS** |
| **COMPOSICIÓN:**  | Surimi: 35% |
| Mejillón: 25% |
| Rejo de pota cocido: 25% |
| Langostino cocido: 15% |
| **PESO NETO ESCURRIDO:** | 5,4 Kg |
| **VIDA ÚTIL:** | 540 días a partir de la fecha de producción  |

|  |
| --- |
| **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** |
| **COLONIAS AEROBIAS TOTALES** | 106 ufc/g |
| **ENTEROBACTERIAS COLIFORMES** | 104 ufc/g |
| **E. COLI** | 10 ufc/g |
| **STAFHYLOCOCCUS AUREUS** | 103 ufc/g |
| **SALMONELLA** | Ausencia/25g |
| **LISTERIA** | < 100 ufc/g |

|  |
| --- |
| **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** |
| **ASPECTO** | Normal |
| **COLOR** | Típico  |
| **OLOR** | Ausencia de olores extraños |
| **SABOR** | Característico |
| **TEXTURA** | Firme |

|  |
| --- |
| **VALORES NUTRICIONALES / 100 g** |
| **VALOR ENERGÉTICO:** | 227 kJ / 54 kcal |
| **HIDRATOS DE CARBONO:** | 2.6 g |
| **de los cuales, AZÚCARES:** | 0,4 g |
| **GRASAS:** | 0,7 g |
| **de las cuales, SATURADAS:** | 0,2 g |
| **PROTEÍNAS:** | 9,3 g |
| **SAL:** | 0,68 g |

|  |
| --- |
| **MODO DE EMPLEO Y USO PREVISTO** |
| Descongelar en refrigeración entre 0 y 5ºC y aliñar al gusto antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar. |
| El producto no va destinado a una población concreta, siendo su consumo de carácter general, excepto aquellas personas que sean alérgicas a los alérgenos que contiene el producto. |

|  |
| --- |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE** |
| El producto debe de ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18ºC. Serán permitidas pequeñas variaciones de +3ºC durante el transporte y en momentos de carga y descarga.  |
| **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN** |
| **FRIGORÍFICO** | 24 Horas |
| **CONGELADORES \*** | Una semana |
| **CONGELADORES \*\*** | Un mes  |
| **CONGELADORES \*\*\*** | Tres meses |
| **CONGELADORES -18ºC** | Hasta la fecha de consumo preferente |

|  |
| --- |
| **INFORMACIÓN LOGÍSTICA**  |
| **TIPO DE ENVASE:** | Caja cartón con bolsa |
| **MATERIAL DEL ENVASE:** | Cartón más bolsa de plástico |
| **MEDIDAS DE LA UNIDAD:** | Alto: 16 cm | Largo: 37 cm | Ancho: 27 cm |
| **PESO DE LA UNIDAD:** | Peso Bruto: 6620 g | Peso neto escurrido: 5400 g |
| **CÓDIGO BARRAS UNIDAD:** | 8423719424073 |
| **PALETIZACIÓN:** | Cajas/capa: 9 | Número de capas: 12 |
| Cajas/palet: 108 |  |
| Altura máxima: 218 cm | Peso (con palet): 740 Kg |

|  |
| --- |
| **ETAPAS DEL PROCESO DE FABRICACION** |
| Recepción de materia prima y almacenamiento, salida materia prima para elaborar, descartonaje, mezcla de ingredientes, envasado, almacenamiento y distribución. |

|  |
| --- |
| **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN RD 1334/1999, RD 1245/2008 Y Rglto 1169/2011** |
| **ALÉRGENO** | **RESPUESTA** | **OBSERVACIONES** |
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. | **Si** | **SURIMI** |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | **Si** | **LANGOSTINO** |
| Huevos y productos a base de huevo | **Si** | **SURIMI** |
| Pescado y productos a base de pescado | **Si** | **SURIMI** |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | No |  |
| Soja y productos a base de soja | **Si** | **SURIMI** |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | No |  |
| Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados | No |  |
| Apio y productos derivados | No |  |
| Mostaza y productos derivados | No |  |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | No |  |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO2 | **Si** | **METABISULFITO** **SODICO** **(E-223**) |
| Altramuces y productos a base de altramuces | No |  |
| Moluscos y productos a base de moluscos | **Si** | **POTA, MEJILLÓN,**  |

|  |
| --- |
| **DECLARACIÓN DE OMGs SEGÚN EL Rglto 1829/2003** |
| **X** | **No contiene OGM**: Este producto no es un Organismo Genéticamente Modificado, no se ha producido a partir de OGM y no contienen ingredientes elaborados a partir de OGM. |
|  | **Contiene ingredientes OGM o de origen desconocido**: Este producto (puede) contener, consistir o haber sido producido a partir de ingredientes genéticamente modificados. |

|  |
| --- |
| **LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO** |
| RD 1808/1991, RD 1334/1999, RD 142/2002, Reglamento (CE) 1935/2004, Reglamento (CE) 852/2004, Reglamento (CE) 853/2004, RD 1976/2004, Reglamento (CE) 2073/2005, Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (CE) 1333/2008, RD 135/2010, Reglamento (CE) 10/2011, RD 890/2011, RD 191/2011, Directiva 2011/91/UE, Reglamento (CE) 1169/2011, Reglamento (CE) 1379/2013, Real Decreto de la Secretaria 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. |