

A.M.U.S.A.	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO
------------	-------------------------------------

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FECHA: 22.05.2020 EDICIÓN : 1
--	------------------------------	-------------------------------

PRODUCTO	BOGAVANTE ENTERO CRUDO 400/450 y 450/500 - 5,0 KG
PROVEEDOR	I.S.B
PRESENTACIÓN	Piezas individuales a granel con Redecilla
FORMATO	Caja de cartón formato 5,0 Kg NETO

DURACIÓN MINIMA	DURACIÓN DEL PRODUCTO 24 MESES	LOTE DE FABRICACIÓN	FORMA DE INDICARLO Combinación de digitos (fecha de congelación)
	F R DE INDICARLO Mes y Año		SITUACIÓN EN EL ENVASE
			Lateral del envase junto al consumo preferente
FABRICACIÓN	SISTEMA	El bogavante, tras su captura mediante nasas y trampas, es lavado, clasificado y ultra congelado individualmente. Las piezas se glasean y se envasan a granel a 5,0 Kg de peso neto. De esta forma, el producto final llega a nuestras instalaciones donde se deposita en cámara de conservación a de -18º a – 22º C hasta su distribución.	
FÓRMULA	INGREDIENTES	Bogavante,	
TEQUESTA BAY	FICHA DE MATERIAS PRIMAS		
INGREDIENTES	ESPECIE	VARIOS	
Bogavante	Homarus americanus	CAPTURADO EN ATLANTICO NORDOESTE (ZONA FAO Nº 21)	

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso Neto (kg)	5 kgs	RD.1801/2008	0,1801/2008
Peso neto escurrido lb	10 lb	RD.1801/2008	RD.1801/2008
Talla /Pieza	400/450 450/500	400/450 450/500	Visual
Glaseo %	2 a 5		ORDEN PRE/3360/2004

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
N 0 total de gérmenes aeróbicos / g	< 1x10 ⁶	< 1x10 ⁶	Cultivo en placa
Enterobacterias totales / g		< 1x10 ³	Cultivo en placa
Escherichia coli / g	<1x10 ²	< 1x10 ²	Cultivo en placa
Salmonella spp/ 25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
Staphylococcus aureus enterotoxigénico/ g	< 1x10 ²	< 1x10 ²	Cultivo en placa

A.M.U.S.A.	ALÉRGENOS	
	Presencia como ingrediente	Presencia por contaminación
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut) (*1)		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		
Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)		
Nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)		
Pacanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh).K Koch]	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)		
Pistachos (<i>Pistacia vera</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>)		
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂)		

NORMATIVA LEGAL VIGENTE	
REAL DECRETO	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REAL DECRETO	Nº 1334/99 del 31 de Julio por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones
REGLAMENTO	420/2011 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones
REGLAMENTO	488/2014 que modifica al Reglamento (CE) nº 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios
Atramuces y productos a base de atramuces	
Moluscos y productos a base de moluscos	
No contiene ninguno de los alérgenos relacionados	

GMO'S

El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO 'S.