



FICHA DE PRODUCTO Y DIAGRAMA DE FLUJO

R-66-P-12
Edición: 03
Página 1 de 5

PRODUIT:

POISSON CONGELE ENTIER

DESCRIPTION

Nom du produit:

- Lenguado tigre congelé entier
- Lenguado rubio congelé entier
- Lengua congelé entier

Matière Première:

Nomcommercial	Nomscientifique	Code FAO	Méthode de production	Zone de pêche FAO	Engin de pêche	Présentation
Lenguado tigre	Synaptura cadenati	YNY	Capturé en mer	34 Atlantique Centre Est	FILET S	Entier
Lenguado rubio	Solea senegalensis	OAL	Capturé en mer	34 Atlantique Centre Est	FILET S	Entier
Lengua	Cynoglossus cynoglossus	YOY	Capturé en mer	34 Atlantique Centre Est	FILET S	Entier

Composition:

Produit congelé sans additifs

Traitements subi:

poissons frais conditionné en films plastiques mis en plateaux et congelés dans un tunnel à (-33 à -40°C) pendant 10 à 12 H en moyenne

Caractéristiques:

Sans conservateurs

Conditionnement:

- films plastiques
- Carton

Conditions de stockage:

Maintenir à une température < -18°C

Conditions de transport:

Maintenir à une température < -18°C

La vie du produit(DLV):

18 mois à partir de la date de congélation.

**FICHA DE PRODUCTO Y DIAGRAMA DE FLUJO**

R-66-P-12
Edición: 03
Página 2 de 5

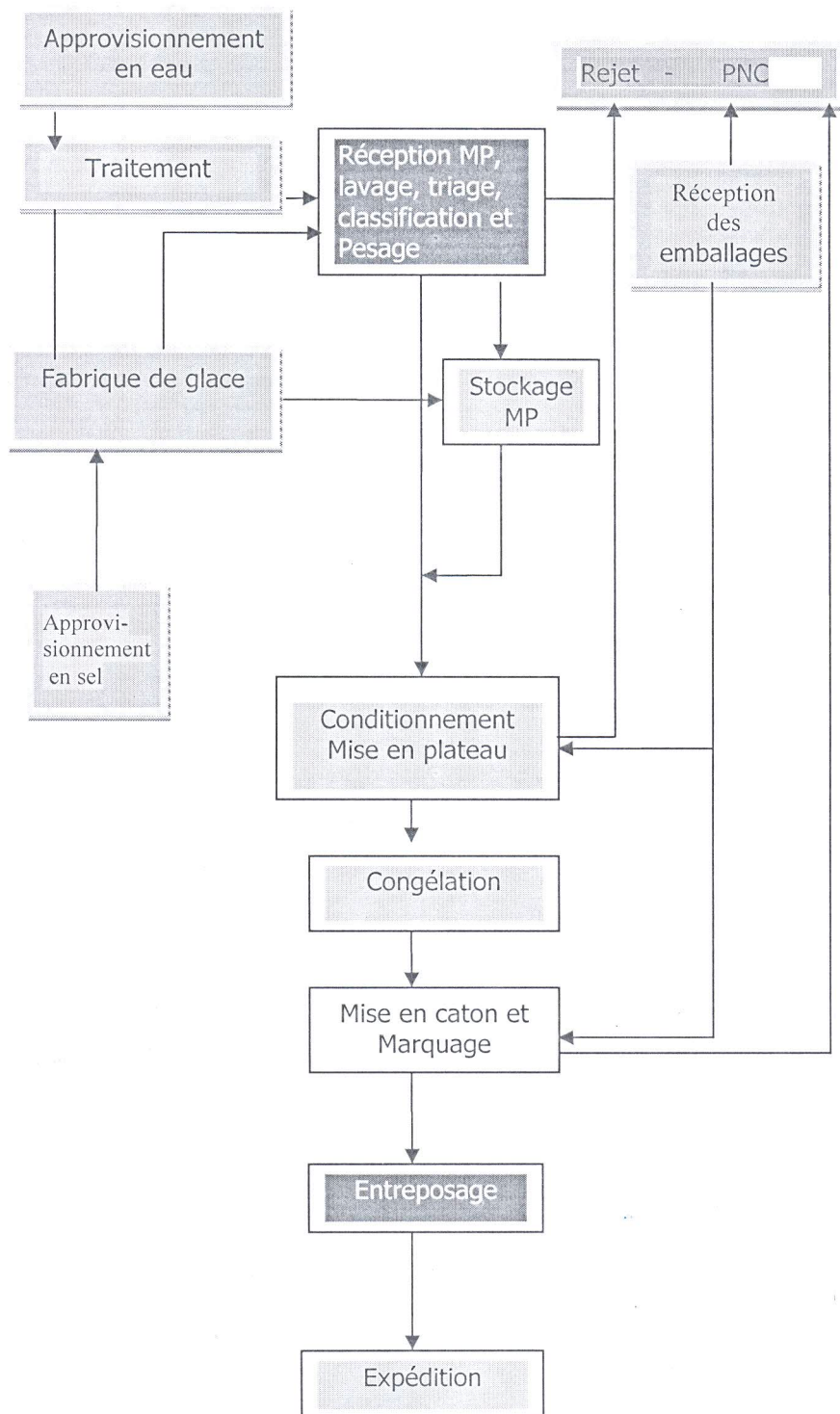
Mentions d'étiquetage:	Origine:	Mauritanie
	Date de congélation:	Voir carton
	N° lot:	Voir carton
	Nom scientifique:	- Synaptura cadenati - Solea senegalensis - Cynoglossus cynoglossus (selon le lot)
	Nom commercial:	- Lenguado Tigre - Lenguado Rubio - Lengua (selon le lot)
	Code FAO:	- YNY - OAL - YOY (selon le lot)
	Méthode de production:	Capturé en haute mer
	Zone de capture:	Zone FAO 34 Atlantique Centre-Est
	Engin de pêche:	FILETS MAILLANTS
	Exportateur:	SMCP
	Etablissement autorisé et N° d'agrément:	STAR FISH, AGR N°02 044
	Importateur:	(selon le lot)
	Poids net approximatif en kg:	Selon espèce
	Date de péremption:	Consommer de préférence avant 18 mois à partir de la date de congélation
	Allergènes:	Peut contenir des traces de mollusques céphalopodes.
	Conditions de conservation:	Maintenir à -18°C
	Conditions d'utilisation:	Ne pas recongeler le produit une fois décongelé
	Ingrédients:	Sans additifs
	Mode de présentation:	Entier)
Conditions de conservation :	Maintenir à -18°C	
Conditions d'utilisation:	Le Produit doit être décongelé d'une façon hygiénique et être cuit avant consommation	
Public cible:	- Toute personne sauf les nourrissons. - Ne convient pas aux personnes allergiques ou intolérantes aux poissons.	
Allergènes:	Composant principal, il n'y a aucun risque en ce qui concerne l'identification incomplète. Il peut présenter une contamination croisée sous forme de traces avec d'autres produits: céphalopodes mollusques.	
OGMs:	Pêche extractive. Nettoyage, préparation manuelle du produit par des moyens physiques. Sans traitement thermique. Absence d'adjuvants technologiques.	



DIAGRAMME DE FLUX

Etapas

Paramètres techniques

 $T^{\circ} < 4^{\circ}\text{C}$, tolérance : 1°C

IF > 1.8

Taux de chlore = 0,2 à 0,8 ppm

Respect de l'hygiène

Respect du calibrage

Fonction de la commande

 T° Chambre froide : $-3^{\circ}\text{C} < T^{\circ} < +3^{\circ}\text{C}$ tolérance: $\pm 1^{\circ}\text{C}$

Respect de l'hygiène

Sachets neufs

Travail rapide et soigné

En tunnel

Durée : f (Quantité)

 $T^{\circ} = -33^{\circ}\text{C}$ à -40°C ,

Carton master neuf (monobloc)

Respect des mentions d'étiquetage

Chambre négative :

 $T^{\circ} : < -18^{\circ}\text{C}$ (chambre fermée) $< -8^{\circ}\text{C}$ (lors des dégivrages) > -10 (durée ouverture=2h)

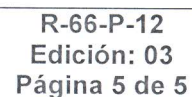
Durée stockage < 12mois

Transport

 $T^{\circ} < -18^{\circ}\text{C}$

**FICHA DE PRODUCTO Y DIAGRAMA DE FLUJO****R-66-P-12**
Edición: 03
Página 3 de 5**Limite
maximale de
résidus:**

Résidus	LMR	Unité de mesure
Plomb	0,30	mg/kg poids frais
Cadmium	0.05	mg/kg poids frais
Mercure	0,50	mg/kg poids frais
Dioxines et PCBs	Somme des dioxines: 3,5	pg/g poids frais
Dioxines et PCBs	Somme des dioxines et des PCB similaires aux dioxines (EQT PCDD/FPCB OMS) (32): 6,5	pg/g poids frais
Dioxines et PCBs	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6): 75	ng/g poids frais
Melamina	2,5	mg/kg



LISTE DES POINTS DE CONTRÔLE ET DES POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES			
Type de point	Danger	Origine	Stage
PCC	Prolifération et Contamination par des bactéries pathogènes	PRODUIT - OPERATEUR-CONSERVATION.	RECEPCIÓN DE MATIERES PREMIERES
	Prolifération et Contamination par des bactéries pathogènes	OPERATEUR - CONSERVATION	ENTREPOSAGE
PC	VOIR R37-P-12-ANALYSE DES DANGERS & DETERMINATION DES PCs - PCCs et R-38-P-12-PLAN DE SURVEILLANCE PCS / PCCs.		

RHQ

[illegible]