

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	
NOMBRE COMERCIAL:	CAÑAILLA COCIDA "M" ULTRACONGELADA
MARCA:	CASTELLAR
CÓDIGO (PARTIDA):	80024
PESO NETO ESCURRIDO:	900 g
FORMATO:	Caja de 10 unidades
ENVASADOR:	MARISCOS CASTELLAR, S.L.
R.G.S.E.A.A.:	12.0002805/J

INGREDIENTES	
CAÑAILLA y sal.	
ALÉRGENOS:	Contiene moluscos

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS		
NOMBRE CIENTÍFICO:	<i>Bolinus brandaris (BOY)</i>	
MÉTODO DE PRODUCCIÓN:	Capturado	
ZONA DE CAPTURA:	Mar Mediterráneo. Zona FAO 37.2	
ARTE DE PESCA:	Redes de arrastre	
TALLAJE:	90-110 Piezas / Kg	
PESO NETO ESCURRIDO:	900 g	
ÍNDICE DE UNIFORMIDAD:	Máximo 1,4	
DEFECTOS	Oxidación: 0 %	Deshidratación: 0 %
	Cuerpos extraños que no provengan de la cañaila: 0 %	
METALES PESADOS:	Plomo <0,5 mg/kg	Mercurio<0,5 mg/kg Cadmio <0,5mg/kg
VIDA ÚTIL:	540 días a partir de la fecha de producción	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
COLONIAS AEROBIAS TOTALES	10 ⁶ ufc/g
ENTEROBACTERIAS COLIFORMES	10 ⁴ ufc/g
E. COLI	10 ufc/g
STAFHYLOCOCCUS AUREUS	10 ³ ufc/g
SALMONELLA	Ausencia/25 g
LISTERIA	< 100 ufc/g

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

VALORES NUTRICIONALES / 100 g	
VALOR ENERGÉTICO:	386 kJ / 91 kcal
HIDRATOS DE CARBONO:	4,4 g
de los cuales, AZÚCARES:	0 g
GRASAS:	0,6 g
de las cuales, SATURADAS:	0,2 g
PROTEÍNAS:	17 g
SAL:	2,2 g

MODO DE EMPLEO Y USO PREVISTO
Al tratarse de un producto cocido congelado, descongelar en refrigeración entre 0 y 5°C y consumir directamente. 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 -18°C. Serán permitidas pequeñas variaciones de +3°C 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 -18°C	Hasta la fecha de consumo preferente

INFORMACIÓN LOGÍSTICA			
TIPO DE ENVASE:	Caja de corcho recubierta de film de plástico sellado		
MATERIAL DEL ENVASE:	Poliesterino expandible (EPS) y OPP/PE		
MEDIDAS DE LA UNIDAD:	Alto: 5,5 cm	Largo: 30,5 cm	Ancho: 21 cm
PESO DE LA UNIDAD:	Peso Bruto: 1090 g	Peso neto escurrido: 900 g	
CÓDIGO BARRAS UNIDAD:	8423719400985		
TIPO DE EMBALAJE:	Caja de cartón (Contiene 10 unidades de venta)		
MEDIDAS DEL PAQUETE:	Alto: 32,5 cm	Largo: 43,5 cm	Ancho: 31,5 cm
PESO DEL PAQUETE:	Peso Bruto: 11550 g	Peso neto escurrido: 9000 g	
CÓDIGO BARRAS PAQUETE:	8423719410984		
PALETIZACIÓN:	Paquetes/capa: 6		Número de capas: 6
	Paquetes/palet: 36		Unidades/palet: 360
	Altura máxima: 218 cm		Peso (con palet): 455 Kg

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ETAPAS DEL PROCESO DE FABRICACION

Recepción de materia prima y almacenamiento, salida materia prima para elaborar, descartonaje, descongelación y tratamiento, selección y pesaje, cocción, enfriamiento, congelación en salmuera, congelación a -40°C, envasado, almacenamiento y distribución.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN RD 1334/1999, RD 1245/2008 Y Rgto 1169/2011

ALÉRGENO	RESPUESTA	OBSERVACIONES
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	No	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	
Huevos y productos a base de huevo	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	
Soja y productos a base de soja	No	
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 SO ₂	No	
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	Si	CAÑAILLA

DECLARACIÓN DE OMGs SEGÚN EL Rgto 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.

CASTELLAR
EL SABOR DEL MAR

FRIGORIFICO Y OFICINAS:

Polígono Industrial "El Condado"
Ctra. Linares-Orcera Km 50
C/ Castellar Nº 2
23250 Santisteban del Puerto (Jaén)
Telf: 953 – 40.15.93 Fax: 953 – 40.27.79
E-mail: info@mariscoscastellar.es

COCEDERO:

Hermanos Machado S/N
23260 Castellar (Jaén) España
Telf: 953 – 40.15.93 Fax: 953 – 40.27.79
E-mail: calidad@mariscoscastellar.es
Web: www.mariscoscastellar.es

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
