

FICHA TECNICA N°: V-1621**ARTÍCULO: Brocheta de langostinos (10 x 0,6)**

Fecha de creación: 30/09/2020

Última revisión:

Versión: 01



NOMBRE DE LA EMPRESA:	PESCATRADE S.A.
DIRECCIÓN:	Polígono industrial de Heras parcela 300 Heras (Cantabria)
N° TELÉFONO: (34) 942 54 46 40 --- FAX: (34) 942 55 98 42 ---E-Mail: info@pescatrade.com	
N° REGISTRO SANITARIO	12.03409/S
FABRICADO POR:	PROVEEDORES APROBADOS
DIRECCIÓN:	VARIOS
N° AUTORIZACIÓN:	VARIOS
ORIGEN	VARIOS

LISTA DE INGREDIENTES:

Langostino (<i>Penaeus vannamei</i>)	
Estabilizante (E451)	

Lote	Según proveedor
Fecha de congelación	DD/MM/AAAA
Fecha de consumo preferente	Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

N° Pzs/Brocheta	12 Ud/ 600gr
Peso Pieza	45-55 gr
Glaseo	10%
Materias extrañas	Ausencia en todos los productos
Aspecto visual	Sin evidencia visual de parásitos o decoloración

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos totales (ufc/g.)	<1x10⁶
Enterobacterias (ufc/g.)	<1x10³
Salmonela-Shigella (25g.)	Ausencia
E. Coli (g.)	< 10
Stafilococcus aureus (g.)	<100
Listeria monocytogenes (25 g)	Ausencia

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR

En el congelador del frigorífico *** o**** ** *	Ver fecha de consumo preferente
	1 mes
	1 semana
Una vez descongelado no volver a congelar, conservar entre 0 y 4° consumir dentro de las 24 horas siguientes	

VALORES NUTRICIONALES:

Por 100 gramos de porción comestible	
Energía kJ/kcl	230/55
Grasa total (g)	0,2
De la cuales saturada (g)	0,1
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azucares (g)	0
Fibra alimentaria (g)	0
Proteínas (g)	13,2
Sal (g)	0,6

ETIQUETADO: Cumplirá la normativa vigente de etiquetado (Consumo Preferente **24 meses**)

- Denominación comercial y científica
- Método de producción.
- Zona de captura o cría.
- Mención “Ultracongelado” o “congelado rápidamente”
- Peso neto.
- Marca de identificación.
- Identificación de la empresa.
- Lista de ingredientes.
- Fecha de duración mínima.
- Condiciones de conservación.
- Lote.
- Preparación (de la información)
- Leyenda “No congelar de nuevo tras la descongelación”

PREPARACIÓN:

Calentar mínimo hasta los 75°C antes de consumir

TRANSPORTE: Vehículo con equipo de frío autónomo a una temperatura máxima de -18°C

FICHA LOGÍSTICA Y EMBALAJES

Artículo: Brocheta de langostinos (10x0,6)				REF. Pescatrade		
COD:				V-1621		
Presentación						
Peso / Peso Neto						
Peso bruto caja						
Cajas por fila						
Filas por palé						
Total Peso						
Total Peso Neto Palé						
Total Peso Bruto con Palé						
Altura total paleta						
Códigos						
Código EAN 13 Artículo	SI	8430708016218				
Código EAN 14 Caja	NO					
Código EAN Palé	NO					
Envase y embalaje						
		Material	Dimensiones en mm.			
			Largo	Ancho	Alto	Peso (g)
Estuche	NO					
Bandeja	NO					
Film Retráctil	NO					
Bolsa	SI					
Caja	SI					
Contenedora	NO					
Etiqueta Unidad	SI					
Et. Contenedora	NO					
Símbolos						
Símbolos	e	NO				
	Ecoembes	SI				

ALÉRGENOS PRINCIPALES: La lista necesaria para los consumidores sensibles a alimentos o con intolerancia a alguno de ellos.

Componente alergénico	Utilizado como ingrediente		Presencia involuntaria	
	SI/NO	Naturaleza del componente	SI	NO
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena espelta, Kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO		---	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI	Langostinos		
Huevos y productos a base de huevos	NO		---	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO		---	---
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO		---	NO
Soja y productos a base de soja	NO		---	NO
Leche y sus derivados	NO		---	NO
Frutos de cáscara, es decir, (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces y nueces de Australia y productos derivados.	NO		---	NO
Apio y productos derivados	NO		---	NO
Mostaza y productos derivados	NO		---	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO		---	---
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	NO		---	NO
Altramuces y derivados	NO		---	NO
Moluscos y derivados	NO		---	NO
O. Genéticamente Modificados (OGM)	NO		---	---