



PESCADOS EL BUQUE S.L.
 Ctra Azucarera Intelhorce nº 48,
 29004-Málaga, España.
 Tlf . nave: 952 24 47 63.
 Tlf. Y Fax: 952 24 48 57
 CIF-B92969625
 E-mail: calidad@pescadoselbuque.es

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO:	CHOCO LIMPIO MONGO 2000+
FORMATO:	CAJAS DE APROX 10KG
MARCA:	MIMOUN PESCA
Nº AUT. UE. PRODUCTOR:	3517 ETS EL HARDOUFI, SARL
RGSEAA. DISTRIBUIDOR:	40.0015064 /MA PESCADOS EL BUQUE, S.L. 12.021664/MA CONGELADOS MAR DE AGADIR, S.L. 12.023180/MA CONGELADOS ULTRAMAR, S.L. 12.024662/MA FRIGORÍFICOS BERAMAR, S.L.



DISPONEMOS DE CERTIFICADO DE CALIDAD

<u>REALIZADO POR :</u> Cristina Fernández Medina Responsable de Calidad	<u>REVISADO POR:</u> D. Manuel Ruíz Aragón Administrador	<u>EDICIÓN 2ª:</u> 29/06/2021 <u>REVISIÓN:</u> 29/06/2021
--	---	--

No todos los proveedores de Pescados El Buque SL
 se encuentran certificados bajo normas GFSI



PESCADOS EL BUQUE S.L.
Ctra Azucarera Intelhorce nº 48,
29004-Málaga, España.
Tlf . nave: 952 24 47 63.
Tlf. Y Fax: 952 24 48 57
CIF-B92969625
E-mail: calidad@pescadoselbuque.es

FICHA TECNICA

CHOCO LIMPIO MONGO 2000+

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: CHOCO LIMPIO MONGO 2000+

- Ingredientes: Choco.

2. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO: Según tamaño pieza.

3. NOMBRE ESPECÍFICO: Sepia officinalis.

4. ORIGEN: Marruecos,

5. ZONA DE CAPTURA: FAO 34, Marruecos.

6. TIPO DE PROCESADO: Pesca extractiva. 1º Congelación , IQF . Elaborado en barco o en sala.

7. ESTE PRODUCTO NO PRESENTA ADITIVOS NI CONSERVANTES Y/O ANTIOXIDANTES.



No todos los proveedores de Pescados El Buque SL
se encuentran certificados bajo normas GFSI

8. ETIQUETADO.

Según Real Decreto 1334/1999 del 31 de julio y DIR 200/13/CE sobre el etiquetado de los productos alimenticios y según Reglamento 1169/2011 relativo a la información al consumidor.

Cada unidad de venta lleva una etiqueta con la siguiente información: Denominación de venta del producto, origen, modo de obtención, fecha de envasado, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, datos de la empresa, nº de lote y cantidad neta.

9. LOTEADO:

El loteado se compone de una cifra de 6 dígitos invariables que identifican el tipo de producto.

10. PRESENTACIÓN COMERCIAL. ENVASADO:

***Envase/Formato de presentación:** Caja de cartón con tapa, con un peso neto de aprox 10kg.

***Paletización:**

- Nº cajas por base: 5
- Nº bases por palet (altura): 9
- Total cajas por palet: 45

11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: El producto debe mantenerse a una temperatura igual o inferior a -18°C.

12. CONDICIONES DE TRANSPORTE: El transporte se realizará en medios adecuados para mantener la cadena de frío (-18°C), que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga, como en el trayecto, la inalterabilidad del producto, y evitar contaminaciones por deterioro de envases y/o embalajes.

Se permiten ciertas fluctuaciones (+3°C), durante el transporte, de acuerdo con la legislación comunitaria y nacional.

13. MODO DE USO: Preferentemente, ha de realizarse la descongelación en equipos frigoríficos, ya que debe ser lenta, para mantener todas las características organolépticas y microbiológicas del producto sin alterar. Al tratarse de un producto crudo, debe cocinarse totalmente, antes de ser consumido. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Este producto es de consumo generalizado con la excepción de aquellas personas que presenten ALERGIA/INTOLERANCIA A PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

14. VIDA UTIL/CADUCIDAD: 24 meses desde la fecha de congelación (ver embalaje).

15. ALÉRGENOS: Información sobre alérgenos o intolerancias

Alérgeno	Contiene	Puede contener
Cereales que contengan gluten	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos*	No	Si
Huevos y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado*	No	Si
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y derivados (incluidos lactosa)	No	No
Frutos de cáscara	No	No
Apio y sus derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Granos de sésamo y derivados	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	Si	No

*Por la propia naturaleza del hábitat del animal y su alimentación, puede contener trazas de crustáceos y pescados.

No todos los proveedores de Pescados El Buque SL
se encuentran certificados bajo normas GFSI

16. ANÁLISIS

CARÁCTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS		
Parámetro	Límite	Legislación
Cadmio	<1,00 mg/kg	Reglamento(CE)Nº 1881/2006
Plomo	<0.30 mg/kg	
Mercurio	<0.50 mg/kg	
Suma de dioxinas	3,5 pg/g de peso en fresco	
Suma de dioxinas y PCB similares a dioxinas	6,5 pg/g de peso en fresco	
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180	75 ng/g de peso en fresco	

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (tolerancia)		
Parámetro	Límite(n5)	Legislación
Salmonella spp	Ausencia en 25g	--
Aerobios mesófilos	1*10 ⁶ ufc/g	--
Enterobacterias	1*10 ³ ufc/g	--

Libre de OMG	SI
--------------	----

17. CERTIFICADOS Y REGISTROS SANITARIOS:

Nº AGRÉMENT (AUTORIZACIÓN MARROQUI)= 3517.

Nº RGSEAA PESCADOS EL BUQUE S.L.= 40.0015064 /MA.

Nº RGSEAA CONGELADOS MAR DE AGADIR S.L. = 12.021664/MA

Nº RGSEAA CONGELADOS ULTRAMAR, S.L. = 12.023180/MA

Nº RGSEAA FRIGORÍFICOS BERAMAR, S.L. = 12.024662/MA

No todos los proveedores de Pescados El Buque SL se encuentran certificados bajo normas GFSI

18. NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento 1169/2011 relativo a la información al consumidor
- Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos (y modificaciones posteriores)
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos (y modificaciones posteriores)
- Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

PESCADOS EL BUQUE S.L. CUENTA CON UN SISTEMA APPCC IMPLANTADO, EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA HIGIÉNICO SANITARIA VIGENTE.

DISPONEMOS DE CERTIFICADO DE CALIDAD IFS COMO GRUPO PESCADOS EL BUQUE VERIFICADO POR BUREAU VERITAS.

No todos los proveedores de Pescados El Buque SL
se encuentran certificados bajo normas GFSI