

# FICHA TÉCNICA

F.T.P.D. - F401

**BLAQUUS**  
S E A F O O D

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

**CARNE DE BUEY DE MAR COCIDA**  
("TXANGURRO")

Versión: 1.0

09/01/2020

CÓDIGO

F401

Referencia

MARCA

**BLAQUUS**  
S E A F O O D

Elaborado por:  
Departamento de Calidad

INGREDIENTES

100% CARNE DE BUEY DE MAR COCIDA Y SAL

ORIGEN

ATLANTICO NORESTE ZONA FAO Nº 27, SUBZONA VIA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

TROZOS DE CARNE MARRÓN DEL INTERIOR DE LOS CAPARAZONES, TROZOS DE CARNE BLANCA DEL INTERIOR DE LAS PINZAS EXTRAIDOS MANUALMENTE, Y UNA PARTE DE LA CARNE EXTRAIDA MECANICAMENTE DE LOS CUERPOS (CELDILLAS) Y PATAS PEQUEÑAS. MEZCLADOS EN UNA PROPORCIÓN DETERMINADA Y CONGELADOS.

PESO NETO

500 g.

PERIODO DE VIDA ÚTIL

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE DOS AÑOS DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN.

DEFINICIÓN Y MARCADO DE LOTE

LOTE ES EL CONJUNTO DE BARQUETAS FABRICADAS EL MISMO DIA CON LOS MISMOS BUEYES DE MAR Y EN LAS MISMAS CONDICIONES, EL LOTE SE MARCARÁ CON LA FECHA DE FABRICACIÓN.

ADVERTENCIAS DE EMPLEO

UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

OBSERVACIONES

CARNE 100% NATURAL, SIN CONSERVANTES NI ADITIVOS

METODO DE CONSERVACIÓN

PRODUCTO CONGELADO, ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA (N2), MANTENER A UNA TEMPERATURA A -18°C ❄️

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

LA COMPOSICIÓN EN TÉRMINOS DE HUMEDAD, CENIZAS, GRASAS, E HIDRATOS DE CARBONO, AL IGUAL QUE SU CONTENIDO ENERGÉTICO, AÚN ESTÁN POR DETERMINAR, PERO NO SERÁN MUY DISTINTOS DE OTROS PUBLICADOS PARA LA CARNE DE MARISCO.  
EL CONTENIDO EN CONTAMINANTES COMO METALES PESADOS, CONT. RADIOACTIVOS, ALÉRGENOS ETC. SE AJUSTA A LOS LÍMITES ESTABLECIDOS POR LA LEGISLACIÓN COMUNITARIA

RADIACIÓN

PRODUCTO NO RADIADO ❌

ALMACENAMIENTO

CAMARA DE CONGELACIÓN A -18°C ❄️

ENVASADO

ENVASADO EN BARQUETA DE POLICARBONATO TERMOSELLADA CON ATMÓSFERA MODIFICADA (N2) CON CAPACIDAD PARA 500G. DE PRODUCTO.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

TRANSPORTE CONGELADO A -18°C 🚚❄️

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Los resultados de los análisis microbiológicos se ajustarán a los siguientes límites establecidos en las especificaciones del Reglamento CE 2073/05 para carne de crustáceos y moluscos cocidos, pelados y desconchados:

### DETERMINACIÓN

Listeria monocytogenes  
Salmonella  
Staphylococcus aureus,coag.+  
E. coli

### UNIDADES

ausencia  
ausencia  
ufc/gr  
ufc/gr

### LÍMITE

n=5, c= 2, ausencia en 25 gr  
n=5, c= 2, ausencia en 25 gr  
n=5, c=2, m=10, M = 10  
n=5, c=2, m= 1, M= 10

## INFORMACION NUTRICIONAL

Información nutricional		0/100g
valor energético	463kJ/111kcal	
grasas	5,8g	
de las cuales saturadas	1,3g	
Hidratos de carbono	0,4g	
de los cuales azúcares	0,4g	
proteínas	14,2g	
Sal	1,40g	

ALÉRGENOS  
Crustáceos



EJEMPLO DE PRESENTACION



BLAQUUS GOURMET GROUP

C / Progrés 28 (nau 12). Polígono Ind. Sant Ermengol II. Abrera, Barcelona, España T. 617 781 424 · 637 440 277 · 930 169 030