



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

<b><u>PRODUCTO:</u></b>	<b><u>LANGOSTINO COCIDO BUQUE GG (40/60)</u></b>
<b><u>FORMATO:</u></b>	<b>CAJAS DE 5KG APROX (5X800)</b>
<b><u>MARCA:</u></b>	<b>BUQUE</b>
<b><u>RGSEAA. PROVEEDOR:</u></b>	<b>12.05113/V COMERCIAL DE MARISCOS SIRLEY, S.L.</b>
<b><u>RGSEAA. DISTRIBUIDOR:</u></b>	<b>40.0015064/MA PESCADOS EL BUQUE, S.L.</b> <b>12.021664/MA CONGELADOS MAR DE AGADIR, S.L.</b> <b>12.023180/MA CONGELADOS ULTRAMAR, S.L.</b> <b>12.024662/MA FRIGORÍFICOS BERAMAR, S.L.</b> <b>12.024877/MA SAHARA FISH, S.L.</b>



**DISPONEMOS DE CERTIFICADO DE CALIDAD**

<b><u>REALIZADO POR :</u></b> Cristina Fernández Medina Responsable de Calidad	<b><u>REVISADO POR:</u></b> D. Manuel Ruíz Aragón Administrador	<b><u>EDICIÓN 2º :</u></b> 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 TÉCNICA**

### **LANGOSTINO COCIDO BUQUE GG (40/60)**

**1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** LANGOSTINO COCIDO CONGELADO

- **Ingredientes:** Langostino, sal, conservador (E223 y sulfitos), colorante (E120, E101 y E160C) estabilizante (E331) y acidulante (E330).

**2. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:** Según tamaño piezas.

**3. NOMBRE ESPECÍFICO:** *Penaeus Vannamei*

**4. ORIGEN:** Centroamérica y sudamérica (Ecuador, Perú, Venezuela, Panamá, etc)

**5. ZONA DE CAPTURA:** Producto de acuicultura.

**6. TIPO DE PROCESADO:** Cocción y congelación. IQF. Producto de acuicultura.

**7. ESTE PRODUCTO PRESENTA ADITIVOS Y CONSERVANTES:** E223, E120, 160C, E101, E331 y E330.



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 aproximado de 5kg

**\*Paletización:**

- Nº cajas por base: 12
- Nª bases por palet (altura): 6
- Total cajas por palet: 72

**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 eviten 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. Consumir antes de 24h. Una vez descongelado, no volver a congelar. Listo para el consumo.

Este producto es de consumo generalizado con la excepción de aquellas personas que presenten ALERGIA/INTOLERANCIA A CRUSTÁCEOS, PESCADOS, MOLUSCOS, DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS.

**14. VIDA UTIL/CADUCIDAD:** Consumo preferente antes de 18 meses desde la fecha de elaboración (ver caja).

**15. VALORES NUTRICIONALES**

<b>VALORES NUTRICIONALES</b> (por cada 100g)	
Valor energético	424KJ/101KCAL
Proteínas	21g
Grasas	0,8g
Saturadas	0,2g
Hidratos de carbono	1,4g
Azúcares	0g
Sal	1,7g

**16. ALÉRGENOS:** Información sobre alérgenos o intolerancias.

<b>Alérgeno</b>	<b>Contiene</b>	<b>Puede contener</b>
Cereales que contengan gluten	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI	No
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	Si	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	Si

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

**17. ANÁLISIS**

<b>CARÁCTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>		
Parámetro	Límite	Legislación
Cadmio	<0.5mg/kg	Reglamento(CE)Nº 1881/2006
Plomo	<0.5mg/kg	Reglamento(CE)Nº 1881/2006
Mercurio	<0.5mg/kg	Reglamento(CE)Nº 1881/2006
Sulfitos	<80 pzas <135ppm 80-120 pzas <180 ppm >120pzas <270ppm	Reglamento(CE) 1129/2011
E-120	<100 mg/l mg/kg	Reglamento(CE) 1333/2011
Suma de Dioxinas	4 pg/g peso fresco	Reglamento(CE)Nº 1881/2006
Suma de Dioxinas y PCBs	4 pg/g peso fresco	Reglamento(CE)Nº 1881/2006

<b>CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
Parámetro	Límite( n5)	Legislación
Salmonella	Ausencia en 25g	Reglamento(CE)Nº 2073/2005
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g	Reglamento(CE)Nº 2073/2005
Eschericia coli	m=1 M=10ugc/g	Reglamento(CE)Nº 2073/2005

**18. CERTIFICADOS Y REGISTROS SANITARIOS:**

- Nº RGSEAA PROVEEDOR= 12.05113/V.
- 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 RGSEAA SAHARA FISH S.L.= 12.024877 /MA.

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

## **19. 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.