



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

<u>PRODUCTO:</u>	<u>LANGOSTINO CRUDO IQF 6X2</u>
<u>TALLAS:</u>	<u>20/30, 30/40, 40/50, 50/60, 60/70, 70/80</u>
<u>FORMATO:</u>	CAJAS 6 UNIDADES DE 2KG
<u>MARCA:</u>	BUQUE
<u>Nº AUT. UE. PROVEEDOR</u>	5888 PROMAORO S.A.
<u>RGSEAA. DISTRIBUIDOR:</u>	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 FRIGORIFICOS 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 2º :</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 TÉCNICA

LANGOSTINO CRUDO IQF 6X2

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: LANGOSTINO CRUDO

- **Ingredientes:** Langostino y aditivos (indicados más adelante)

2. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO: Según tamaño piezas 20/30, 30/40, 40/50, 50/60, 60/70, 70/80

3. NOMBRE ESPECÍFICO: *Litopenaeus vannamei*

4. ORIGEN: Ecuador

5. ZONA DE CAPTURA: Acuicultura

6. TIPO DE PROCESADO: Acuicultura.IQF. Glaséo

7. ESTE PRODUCTO PRESENTA ADITIVOS Y/O CONSERVANTES: sulfito: E223



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 XXDDMMAA

XX: Iniciales asignadas internamente al proveedor.

DD: Día congelación

MM: Mes congelación

AA: Año congelación

10. PRESENTACIÓN COMERCIAL. ENVASADO:

***Envase/Formato de presentación:**

- Caja de cartón con tapa, con un peso bruto de 12kg aprox.

***Paletización:**

- Nº cajas por base: 6
- Nª bases por palet (altura): 10
- Total cajas por palet: 60

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. Cocinar antes de comer. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Este producto es de consumo generalizado con la excepción de aquellas personas que presenten ALERGIA/INTOLERANCIA A CRUSTACEOS Y SULFITOS.

14. VIDA UTIL/CADUCIDAD: Consumo preferente antes de 18 meses desde la fecha de envasado

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

15. ALÉRGENOS: Información sobre alérgenos o intolerancias.

Alérgeno	Contiene	Puede contener
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	No
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	Si	No

16. PARÁMETROS DE CALIDAD

Deshidratado fuerte	0%
Melanosis	0%
Blandos	<10%
Necrosis	<3%
Dañados/pedazos	<1%
Hepatopáncreas reventado	<3%
Cabeza floja	<5%
Cabeza roja	<10%

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

17. ANÁLISIS

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (tolerancia)		
Parámetro	Límite(n5)	Legislación
Salmonella spp	Ausencia en 25g	--
Aerobios mesófilos	30 a 100*10 ³ ufc/g	--
E. coli	<10 ufc/g	--
Coliformes	<2*10 ufc/g	--
Staphylococcus	<3*10 ufc/g	--

Libre de OMG e irradiación	SI
-----------------------------------	----

18. CERTIFICADOS Y REGISTROS SANITARIOS:

- Nº AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVEEDOR = 5888.
- 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 FRIGORIFICOS BERAMAR, S.L.= 12.024662/MA.

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 BROKER V3 COMO GRUPO PESCADOS EL BUQUE VERIFICADO POR BUREAU VERITAS.

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