

Fecha actualización: 30/10/2023

FILETE DE PANGA ULTRACONGELADO

IMPORTADOR

Razón Social: PESCADOS E. GUILLEM S.L.

Dirección: C/ Motor de L´Ale, 41, 46220 Picassent – Valencia - España

Teléfono: 96 121 88 44

Teléfono Crisis Alimentaria 24h: 626.566.598

E-Mail: eguillem@eguillem.com

Nº Registro Sanitario: 12.12258/V

PRODUCTO

Denominación Comercial: Filete de Panga Ultracongelado

Nombre científico: Pangasianodon Hypophthalmus

Origen: Vietnam

Método de producción: De cría en Vietnam

Envase: Caja máster de 5 kg



INGREDIENTES

Panga, estabilizantes (E451, E452, E330, E331, E332).

ALÉRGENOS

Contiene **pescado** y posibles trazas de moluscos y crustáceos.

CARACTERÍSTICAS

Filete, sin piel, sin espinas (PBO), congelado.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Tamaño: 170/220gr.

Peso Neto: 4,25 Kg.

Glaseo: 15%

Peso Neto con Glaseo: 5 Kg.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Caja de cartón marca Guillem.

Medidas caja

Largo _____ 550 mm

Ancho _____ 265 mm

Alto _____ 50 mm

Formato palet _____ Euro 80x120cm

Nº de cajas/palet _____ 204 cajas

Base palet _____ 6 cajas

Capas palet _____ 34 cajas

Kg palet _____ 1.020 Kg.

CODIGOS DE BARRAS

Formato	GTIN-14 +IA (15) + IA (10)	GTIN-13
Filete de Panga 170/220	18412096001165	-

VALORES NUTRICIONALES

Información Nutricional Media	100 g
Valor Energético	100 kJ/ 60 Kcal
Grasas	0 g
De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	0 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	14 g
Sal	0,64 g

OMGS Y ALIMENTOS IRRADIADOS

No contiene OMGs.
Producto no sometido a radiaciones ionizantes.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Sabor	Característico del producto
Textura	Característico del producto

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) N° 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 sobre las normas de aplicación a la comercialización para determinados productos pesqueros, y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento 1379/2013 y sus posteriores modificaciones, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, y en el que se especifica la información del consumidor.
- Reglamento (UE) N° 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) N° 1881/2006 sobre el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos y posteriores modificaciones.

- Reglamento (CE) 37/2010 sobre los límites máximos de sustancias farmacológicamente activas y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005 sobre los requisitos microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 1333/2008 sobre los aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.
- Reglamento 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.
- Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.

PARAMETROS ANALÍTICOS

Parámetros Físico-Químicos: Legislación: Reglamento (UE) N° 2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos (deroga el Reglamento (CE) N° 1881/2006).

Propiedad	Límites
Plomo	0,30 mg/kg peso fresco
Cadmio	0,050 mg/kg peso fresco
Mercurio	0,30 mg/kg peso fresco

Parámetros Microbiológicos: Legislación: *Reglamento (CE) 2073/2005 toma como referencia la Orden del 2 de Agosto de 1991, derogada por el Real Decreto 135/2010, y modificaciones del Reglamento (CE) 1441/2007.*

Indicadores	Límites
Aeróbios mesófilos (cfu/g)	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias (cfu/g)	10 ³ ufc/g
Salmonella (cfu/25g)	Ausencia en 25g
Shigella (cfu/25g)	Ausencia en 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g

Antibióticos: Legislación: *Reglamento (UE) 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicas activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.*

Inhibidores del desarrollo microbiano Técnica 5 placas

INFORMACIÓN EN LA CAJA

Denominación comercial, nombre científico, peso neto, tamaño, lote, método de producción, origen, número de establecimiento autorizado, arte de pesca (si corresponde), ingredientes, fecha de congelación, fecha de transformación (si no coincide con la fecha de congelación), fecha de elaboración (si no coincide con la fecha de congelación), fecha consumo preferente, importador, dirección importador, número registro sanitario del importador, almacén y modo de empleo.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenamiento: Producto congelado: mantener a -18°C ($\pm 1,5^{\circ}\text{C}$).

Una vez descongelado no volver a congelar.

Vida Útil: 24 meses a partir de la fecha de congelación.