

## FICHA TÉCNICA

CODIGO: ES-17

PRODUCTO
<b>NOMBRE:</b> POTÓN
<b>FABRICANTE:</b> VIVAMAR MILENIUM, S.L.
<b>DIRECCIÓN:</b> C/ La Iglesia, 42 46294 CÁRCER (VALENCIA) _ ESPAÑA
<b>R.S.I.:</b> 12.00207/V
<b>AUTORIZACION CEE:</b> ES 12.00207/V CE
<b>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE:</b> <i>Dosidicus gigas</i>
<b>ZONA DE PESCA:</b> Aguas del Océano Pacifico Sur (zona FAO 87)
<b>ARTE DE PESCA:</b> Sedales y anzuelos.
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>  Potón limpio, sin piel y sin vísceras. Ultracongelado I.Q.F., en filetes o cortado en tiras.
<b>INGREDIENTES:</b> Potón (molusco), agua, sal, estabilizador (E-450), corrector de acidez (E-330). Puede contener trazas de pescado y crustáceos.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
 Mª José Mayor Responsable de Calidad	 Mª José Mayor Responsable de Calidad	 Juan Cerezo Berzosa Dirección Comercial

**FORMA DE PRESENTACIÓN:**

**Tipo de envase:** Disponibles en bolsa de plástico y cartón de uso alimentario.

**Peso neto unidad:**

Tiras de potón 6 kg (6 x 1 kg) I.Q.F.

Tiras de potón 8 kg (a granel) I.Q.F.

Filete de potón 8 kg (a granel) I.Q.F.

Existen otras presentaciones disponibles a disposición del cliente.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETROS	VALORES DE REFERENCIA
Aerobios mesófilos (ufc/g)	<10 <sup>6</sup> ufc/g
Enterobacterias (ufc/g)	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Salmonella (ufc/ 25g)	Ausencia 25 g
Shigella (ufc/ 25g)	Ausencia 25 g

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

**Apariencia y textura:** carne firme, blanca, nacarada.

**Olor:** nulo o no desagradable.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
 Mª José Mayor <i>Responsable de Calidad</i>	 Mª José Mayor <i>Responsable de Calidad</i>	 Juan Cerezo Berzosa <i>Dirección Comercial</i>

**TOLERANCIA DE METALES PESADOS**

Definición:	Max.	Min.	Medida
Cd	1	--	ppm
Hg	0.5	--	ppm
Pb	0.3	--	ppm

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

PARÁMETROS	RESULTADOS EN 100 g
Valor energético	234 kJ / 55 kcal
Grasas totales	0.5 g
Ácidos grasos saturados	0.1 g
Hidratos de carbono	0.7 g
Azúcares	0 g
Proteínas	12 g
Sal	0.4 g

**VIDA ÚTIL**

La vida útil del potón ultracongelado es de 24 meses.

El período de vida útil aparece en el etiquetado del envase como "Consumir preferentemente antes del fin de" o "Consumir preferentemente antes del" y consta de mes/año o día/mes/año.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
 Mª José Mayor <i>Responsable de Calidad</i>	 Mª José Mayor <i>Responsable de Calidad</i>	 Juan Cerezo Berzosa <i>Dirección Comercial</i>

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

Temperatura de conservación y transporte:  $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$

**DETERMINACIÓN DE SU USO**

El potón ultracongelado está elaborado con ingredientes exentos de gluten.  
Las tiras de potón son ideales para consumir rebozadas.  
Una vez descongelado, no volver a congelar. Mantener en refrigerador y consumir dentro de las 24 horas posteriores.

**REQUISITOS LEGALES**

Este producto, sus ingredientes, material de envasado, almacenamiento y distribución cumplen las exigencias de la legislación Europea.

**CONTROL DE CALIDAD**

Todas las fases del proceso de elaboración del potón están sometidas a un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C. o H.A.C.C.P.), tal y como se establece en la Normativa Comunitaria en materia de Higiene de los Productos Alimenticios. Estableciéndose una serie de controles que permiten asegurar la calidad del producto final.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
 Mª José Mayor Responsable de Calidad	 Mª José Mayor Responsable de Calidad	 Juan Cerezo Berzosa Dirección Comercial