

CODIGO / CODICE
DEN. INTERNA / DENOMINAZIONE INTERNA
DEN. COMERCIAL / DENOMINAZIONE COMMERCIALE

00434
COLA RAPE SUD SP AV C.FND 15
COLA RAPE DEL CABO SIN PIEL AV C.FANDICOSTA

1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO / SPECIFICHE DEL PRODOTTO

1.1 MATERIA PRIMA	Cola rape
1.2 DENOMINACIÓN LEGAL / DENOMINAZIONE LEGALE	Cola rape del cabo
1.3 DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Lophius vomerinus</i> - COD 3aFAO:MVO
1.4 ZONA DE CAPTURA / ZONA DI CATTURA	FAO 47
1.4.1 ARTE DE PESCA / ATTREZZI DE PESCA:	redes de arrastre
1.5 GLASEO/TOLERANCIA / GLASSATURA	0 % (Glaseo protección compensada)
1.6 ANCHO DE CORTE / AMPIEZZA DEL TAGLIO	N/a
1.7 TIPO DE CORTE / TIPO DI TAGLIO	Sin piel, colas
1.8 GRAMAJE / TAGLIA	250 - 500g

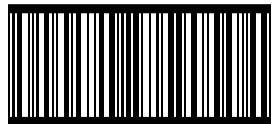
2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE / SPECIFICHE DELLA CONFEZIONE

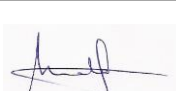
2.1 PRESENTACIÓN / PRESENTAZIONE	AV (Termoformado) Paquetes de peso variable 250 - 500g (1 pieza por envase)
2.2 TIPO DE ENVASE / TIPO DE CONFEZIONE	Plástico anónimo con etiqueta Fandicosta
2.2.1. Márgenes envase / Margini confezione	N/a
2.2.2. Control Metrológico / Controllo metrologico	N/a
2.2.3. Peso envase / Peso busta	15 g
2.3 TIPO DE EMBALAJE / TIPO DI IMBALLAGGIO	Caja Fandicosta 15
2.3.1. Dimensiones Caja / Dimensioni cassa	384x256x155 mm
2.3.2. Peso Caja / Peso cassa	320g
2.4 KgXCAJA / KgXCASSA	4,5
2.4.1. Dimensiones Caja	4,5
2.4.2. Peso Caja	1,0000
2.4.1. Kg Netos = Kg Netos Escurridos	18 meses (desde la fecha de producción)
2.5 CADUCIDAD / SCADENZA	
2.6 CAJAS XPALET / CASSA X PALET	117 (9 base x 13 altura) / PALET CHEP
2.7 GTIN13	8420567 028514
2.8 GTIN14	18420567 028511 / 28420567 028518

3. ETIQUETAS / ETICHETTES

FECHA DE CONGELACIÓN: DD.MM.AA (de la materia prima) FECHA DE ENVASADO: DD.MM.AA LOTE: ORDEN PRODUCCIÓN + DDMM (día y mes producción) CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: MM.AAAA (18 m)		PESO NETO X,XXX kg PRECIO / kg: 15,95 €/kg	IMPORTE: €	 25 + 00458 + IMPORTE + DC												
 * COLA DE RAPE DEL CABO ULTRA CONGELADA <i>Lophius vomerinus</i> FECHA DE CONGELACIÓN: _____ PESO NETO: _____ IMPORTE: _____ FECHA DE ENVASADO: _____ PRECIO/kg: _____ LOTE: _____ CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: _____		COLA DE RAPE ULTRA CONGELADA Ingredientes: RAPE DEL CABO (<i>Lophius vomerinus</i> - COD 3a FAO: MVO). Puede contener trazas de MOLUSCOS y CRUSTÁCEOS. Valores nutricionales (por 100g): Valor Energético 70 kcal/293 kJ, Grasas 0,6 g, de las cuales Saturadas 0,1 g. Hidratos de carbono 0,0 g, de los cuales Azúcares 0,0 g. Proteínas 15,9 g y Sal 0,10 g. Capturado en: Atlántico Sureste FAO 47 Arte de pesca: redes de arrastre Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Consumir una vez cocinado de forma completa. <table border="1"> <tr> <th colspan="2">CONSERVACIÓN</th> </tr> <tr> <td>***</td> <td>Ver fecha de producción preferente impresa en el envase</td> </tr> <tr> <td>**</td> <td>1 Mes</td> </tr> <tr> <td>*</td> <td>7 Días</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Congelador sin estrellas 3 Días</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Frigorífico 1 Día</td> </tr> </table> FANDICOSTA S.A. Verdeal s/n 36957 Domaio, Moaña (Pontevedra), España			CONSERVACIÓN		***	Ver fecha de producción preferente impresa en el envase	**	1 Mes	*	7 Días		Congelador sin estrellas 3 Días		Frigorífico 1 Día
CONSERVACIÓN																
***	Ver fecha de producción preferente impresa en el envase															
**	1 Mes															
*	7 Días															
	Congelador sin estrellas 3 Días															
	Frigorífico 1 Día															

ETIQUETA DE LA CAJA

COLAS DE RAPE DEL CABO SIN PIEL ULTRA CONGELADAS (<i>Lophius vomerinus</i>) - COD 3a FAO: MVO	
PESO NETO: 4,5 Kg LOTE: ORDEN PRODUCCION (6 digitos) + DDMM (día y mes producción) FECHA DE CONGELACIÓN: DD.MM.AA (de la Materia Prima) FECHA DE ENVASADO: DD.MM.AA CAPTURADO EN: ATLANTICO SURESTE FAO 47. . ARTE DE PESCA: REDES DE ARRASTRE CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: MM.AAAA (18 meses) INGREDIENTES: RAPE DEL CABO (<i>Lophius vomerinus</i>)(Código 3a FAO-MVO). PUEDE CONTENER TRAZAS DE MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS . PRODUCTO ULTRA CONGELADO. MANTENER A -18 °C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR. CONSUMIR UNA VEZ COCINADO DE FORMA COMPLETA ELABORADO POR : FANDICOSTA S.A. VERDEAL S/N 36.957 DOMAIO-MOAÑA (PONTEVEDRA) ESPAÑA	 18420567028511
ES 12.08847/PO CE	

ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE	FANDICOSTA S.A.		
FECHA / DATA: 08.02.24	DEP. PRODUCCIÓN / DIP.TO PRODUZIONE DIEGO BARBOSA	DEP. COMERCIAL / DIP.TO COMMERCIALE CARLOS RODRIGUEZ	DEP. CALIDAD / DIP.TO CONTR. QUALITA' MELA BARRERAS
EDICION / N° EDIZIONE 02			
N° PÁGINAS: 1			

4. NOMENCLATURA LOTEADO - VIDA ÚTIL / IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO - DATA DI SCADENZA

4.1. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE / LOTTO	ORDEN PRODUCCIÓN (6 dígitos) + DDMM (día y mes producción)
4.2. IDENTIFICACIÓN DE FECHA CONSUMO PREFERENTE IDENTIFICAZIONE DATA SCADENZA	MM.AAAA - (MM: Mes/Mese / AAAA: Año/Anno)
4.3. FECHA CONSUMO PREFERENTE / DATA DI SCADENZA	18 Meses desde la fecha de elaboración

5. INGREDIENTE / INGREDIENTI

RAPE DEL CABO / RANA PESCATRICE

6. DECLARACION OGM (MATERIAL GENETICAMENTE MODIFICADO) / DICHIARAZIONE OGM

El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados./ il fornitore certifica che ne'questo materiale ne'gli ingredienti che lo compongono proengono da organismi geneticamente modificati, ne sono stati contaminati con adn o protene geneticamente modificate.

7. DECLARACION ALERGENOS / INFORMAZIONE PER ALLERGENI

Contiene PESCADO. Puede contener trazas de MOLUSCOS y CRUSTACEOS
Contiene PESCI . Occasionalmente può contenere tracce di o MOLLUSCHI o CROSTACEI

8. VALORES NUTRICIONALES

ANÁLISIS / ANALISI	VALOR/VALORE	UNIDADES / UNITA'	% IR
VALOR ENERGÉTICO / VALORE ENERGETICO	293 / 70	Kj / Kcal	3,5%
GRASAS / GRASSI	0,6	g	0,9%
DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS / DI CUI GRASSI SATURI	0,1	g	0,7%
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOIDRATI	0,0	g	0,0%
DE LOS CUALES AZÚCARES / DI CUI ZUCCHERI	0,0	g	0,0%
PROTEÍNAS / PROTEINE	15,9	g	31,8%
SAL / SALE	0,10	g	1,7%

* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). La IR es la cantidad diaria orientativa de nutrientes recomendados para un adulto medio.

* IR: l'assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). L'IR è la quantità giornaliera raccomandata di nutrienti per un adulto medio.

9. USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES / USO PREVISTO E GRUPPO CONSUMATORI

USO PREVISTO	Cocinado / Cucinato. El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2 minutos / La cottura otterrà un minimo di 75 ° C per 2 minuti.
GRUPO CONSUMIDORES / GRUPPO CONSUMATORI	Todos en general, con las siguientes salvedades / tutti in generale, salvo
	1. Lactantes / Neonati
	2. Los afectados por la tabla de alergenios / gli affettati dalla lista degli allergici

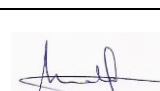
10. CONSERVACIÓN / CONSERVAZIONE

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	- 18 °C	(Acceptable -15 °C transporte/
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE		Accettabile -15 ° C trasporto)

11. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS / CARATTERISTICHE FISICHE-QUIMICHE

PRODUCTO TERMINADO / PRODOTTO FINITO			
ANÁLISIS / ANALISI	LÍMITE	MÉTODO ANÁLISIS / METODO ANALISI	FRECUENCIA / FREQUENZA
NTVB	≤ 50 mgNBVT/100g	MÉTODO ANTONACOPOULOS	PLAN CONTROL PIANO DI CONTROLLO
PH	6 - 10	pH-METRO	PLAN CONTROL PIANO DI CONTROLLO
% SAL	< 1,5%	MÉTODO MOHR	PLAN CONTROL PIANO DI CONTROLLO
Hg	1 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL PIANO DI CONTROLLO
Cd	0,05 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL PIANO DI CONTROLLO
Pb	0,3 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL PIANO DI CONTROLLO
DIOXINAS (EQT PCDD/F-OMS):	3,5 pg/g	CROMATOGRAFÍA GASES	PLAN CONTROL PIANO DI CONTROLLO
Dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	6,5 pg/g	CROMATOGRAFÍA GASES	PLAN CONTROL PIANO DI CONTROLLO
PCB (Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180)	75 ng/g	CROMATOGRAFÍA GASES	PLAN CONTROL PIANO DI CONTROLLO

Reglamento (CE) N° 1831/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, modificado por el Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011, Reglamento 488/2014, Reglamento 2015/1005 y Reglamento 2021/1317. Reglamento (UE) 2022-617, Modificación 1881-2006 Contenido Mercurio

ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE	FANDICOSTA S.A.		
FECHA / DATA: 08.02.24	DEP. PRODUCCIÓN / DIP.TO PRODUZIONE DIEGO BARBOSA	DEP. COMERCIAL / DIP.TO COMMERCIALE CARLOS RODRIGUEZ	DEP. CALIDAD / DIP.TO CONTR. QUALITA' MELA BARRERAS
EDICION / N° EDIZIONE 02			
N° PÁGINAS: 2			

12. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS / CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICA

PRODUCTO TERMINADO / PRODOTTO FINITO

ANÁLISIS / ANALISI	LÍMITE	MÉTODO ANÁLISIS / METODO ANALISI	FRECUENCIA / FREQUENZA
AEROBIOS MESÓFILOS	< 10 ⁶ ufc/g	ISO 4833	PLAN CONTROL PIANO DI CONTROLLO
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 10 ³ ufc/g	ISO 7402	PLAN CONTROL PIANO DI CONTROLLO
SALMONELLA spp.	AUSENCIA/ASSENZA	ANFOR BIO 12/1- 04/94	PLAN CONTROL PIANO DI CONTROLLO

13. CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS / CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

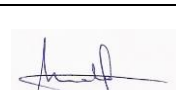
- | | |
|----------------------|---|
| 1. COLOR / COLORE | Característico del producto / Caratteristica del prodotto |
| 2. SABOR / SAPORE | Característico del producto / Caratteristica del prodotto |
| 3. OLOR / ODORE | Característico del producto / Caratteristica del prodotto |
| 4. TEXTURA / TEXTURE | Blando al paladar / Pallato mole |

14. LEGISLACION APLICABLE / LEGISLAZIONE APPLICABILE

Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN):

Gli aggiornamenti della legislazione e altri regolamenti di riferimento, nonché altre questioni attuali relative alla sicurezza alimentare, sono disponibili sul sito web dell'Agenzia spagnola per la sicurezza alimentare e la nutrizione (AECOSAN):

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE	FANDICOSTA S.A.		
FECHA / DATA: 08.02.24	DEP. PRODUCCIÓN / DIP.TO PRODUZIONE DIEGO BARBOSA	DEP. COMERCIAL / DIP.TO COMMERCIALE CARLOS RODRIGUEZ	DEP. CALIDAD / DIP.TO CONTR. QUALITA' MELA BARRERAS
EDICION / N° EDIZIONE 04			
N° PÁGINAS: 3			