



PESCADOS EL BUQUE S.L.
 Pol. Ind. Santa Teresa. C/ Ronda, 5-9
 29004 -Málaga, España.
 Tlf : 952 24 47 63.
 CIF-B92969625
 E-mail: calidad@pescadoselbuque.es

FICHA TÉCNICA

<u>PRODUCTO:</u>	<u>TUBO DE POTA S/P GIGAS INTERFOLIADO</u>
<u>TALLAS:</u>	<u>M (200/400), L (400/600)</u>
<u>MARCA:</u>	<u>BUQUE</u>
<u>FORMATO:</u>	<u>CAJA DE 5 KG</u>
<u>Nº RGSEAA PROVEEDOR</u>	<u>12.020797/BI PEREZ VIÑAS, S.A.</u>
<u>RGSEAA. DISTRIBUIDOR:</u>	<u>12.020179/MA PESCADOS EL BUQUE, S.L.</u> <u>12.021664/MA CONGELADOS MAR DE AGADIR, S.L.</u>



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> 06/2021 <u>REVISIÓN:</u> 05/2023
--	---	---

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



PESCADOS EL BUQUE S.L.
Pol. Ind. Santa Teresa. C/ Ronda, 5-9
29004 -Málaga, España.
Tlf : 952 24 47 63.
CIF-B92969625
E-mail: calidad@pescadoselbuque.es

FICHA TÉCNICA

TUBO DE POTA S/P GIGAS INTERFOLIADO

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: TUBO DE POTON DEL PACIFICO LIMPIO CONGELADO

- **Ingredientes:** Pota, agua, sal, antioxidantes (E330 y E331) y estabilizante E-451

2. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO: Según talla: 200/400, 400/600

3. NOMBRE CIENTIFICO: *Dosidicus gigas*

4. ORIGEN: China

5. ZONA DE CAPTURA: FAO 87. Océano Pacífico Sudeste.

6. TIPO DE PROCESADO: Pesca extractiva: Sedales y anzuelos, glaseo 20%

7. ESTE PRODUCTO PRESENTA ESTABILIZANTES Y ANTIOXIDANTES: E330, E331

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 (una caja) 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:

Depende del proveedor que identifica la trazabilidad del mismo.

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

10. PRESENTACIÓN COMERCIAL. ENVASADO:

***Envase/Formato de presentación:** Envasado interfoliado con laminas de plástico de uso alimentario.

- Caja de cartón con tapa, con un peso neto de 4kg y comercial 5kg.

***Paletización:**

- Nº cajas por base: 6
- Nª bases por palet (altura): 22
- Total cajas por palet: 132

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. Al tratarse de un producto crudo, debe cocinarse totalmente, antes de ser consumido. 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, MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS.

14. VIDA UTIL/CADUCIDAD: Consumo preferente antes de 24 meses desde la fecha de elaboración (ver caja).

15. VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g)

VALOR ENERGÉTICO	201KJ/48KCAL
GRASAS	0,46g
DE LAS CUALES SATURADAS	0,15g
HIDRATOS DE CARBONO	0,1g
DE LOS CUALES AZUCARES	0g
PROTEÍNAS	10,8g
SAL	0,26g

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

16. ALÉRGENOS: Información sobre alérgenos o intolerancias

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

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

17. ANÁLISIS

CARÁCTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS		
Parámetro	Límite(n5)	Legislación
Cadmio	<1 pmm	Reglamento 915/2023
Mercurio	<0.3 pmm	Reglamento 915/2023
Plomo	<0.3 ppm	Reglamento 915/2023

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (tolerancia)		
Parámetro	Límite(n5)	Legislación
Salmonella spp	Ausencia en 25g	--
E. Coli	1*10 ² ufc/g	--
Staphylococcus aureus	1*10 ² ufc/g	--
Coliformes	1*10 ³ ufc/g	

Libre de OMG	SI
---------------------	----

18. CERTIFICADOS Y REGISTROS SANITARIOS:

- Nº RGSEAA PROVEEDOR: 12.020797/BI
- Nº RGSEAA PESCADOS ELBUQUE S.L.= 12.020179/MA
- Nº RGSEAA CONGELADOS MAR DE AGADIR S.L.= 12.021664/MA

19. NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento 1169/2011 relativo a la información al consumidor
- Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos (y modificaciones posteriores)
- Reglamento 915/2023 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

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

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.