

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**TECHNICAL SHEET**

PRODUCTO	<b>PRODUCT</b>	BOGAVANTE ENTERO CRUDO
PROVEEDOR	<b>SUPPLIER</b>	ALIMENTS DEL MAR ULTRACONGELATS S.A.
FORMATO	<b>PACKAGING</b>	CAJA CARTON CONTENIDO 5 KG

**INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO - PRODUCT INFORMATION**

Consumo preferente o caducidad <b>Shelf life</b>	Consumo preferente o caducidad: 24 meses <b>Shelf life:</b>
	Situación en el envase: Lateral Caja / 24 Meses <b>Packing position</b>
Lote de fabricación <b>Lot nr.</b>	Explicación de la codificación del lote: <b>Lot code explanation: lote genérico que agrupa todos los del contenedor</b>
	Situación en el envase: etiqueta <b>Packing position</b>
Fecha de congelación <b>Freezing date</b>	dd/mm/aaaa - dd/mm/yyyy
	Situación en el envase: <b>Packing position:</b> etiqueta
Forma y conservación de almacenamiento <b>Keeping and coldstorage</b>	Camara Frigorifica a - 18 grados c.
Peso neto - Peso escurrido <b>Net weight - Drained weight</b>	Peso Neto 5 Kg. Peso Escurrido 10 lb - 4.54 kgs
Listado de ingredientes <b>Ingredients list</b>	Bogavante - Sal

INGREDIENTES <b>INGREDIENTS</b>	ESPECIE <b>SPECIES</b>	ZONA Y SUBZONA DE CAPTURA - CRÍA - ORIGEN <b>CATCHING AREA (and subzone) - AQUACULTURE - ORIGIN</b>	ARTE DE PESCA <b>FISHING GEAR</b>
Bogavante	Homarus	Atlántico Noroeste FAO 21	Nasas y Trampas
	Americanus		

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**TECHNICAL SHEET**

<b>FABRICACIÓN - PROCESSING</b>	
<p>Describa el proceso de fabricación. <b>Production process.</b></p>	<p>Tras su captura es lavado, clasificado y ultracongelado individualmente, las piezas se glasean y se envasan individualmente con redcilla y en caja a granel a 5 kg. peso neto.</p>
<p>Indique los puntos de control críticos y sus correspondientes límites críticos. <b>Critical control points and critical limits.</b></p>	

<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS MICROBIOLOGICAL PARAMETERS</b>			
Parámetro <b>Parameter</b>	Valor <b>Value</b>	Tolerancia <b>Tolerance</b>	Método de análisis <b>Analisis Method</b>
<b>Nº total de gérmenes aeróbios / g</b>	< 1x10 <sup>6</sup>	< 1x10 <sup>6</sup>	Cultivo en Placa
<b>Enterobacterias totales / g</b>	< 1x10 <sup>3</sup>	< 1x10 <sup>3</sup>	Cultivo en Placa
<b>Escherichia coli / g</b>	< 1x10 <sup>2</sup>	< 1x10 <sup>2</sup>	Cultivo en Placa
<b>Salmonella spp. / 25g</b>	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
<b>Staphylococcus aureus enterotoxigénico/g</b>	< 1x10 <sup>2</sup>	< 1x10 <sup>2</sup>	Cultivo en placa
<b>Listeria monocytogenes / 25g</b>	No detectado en 25 g.	No detectado en 25 g.	Cultivo en placa

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**TECHNICAL SHEET**

<b>PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS</b> <b>PHYSICAL CHEMICAL PARAMETERS</b>			
<b>Parámetro</b> <b>Parameter</b>	<b>Valor</b> <b>Value</b>	<b>Tolerancia</b> <b>Tolerance</b>	<b>Método de análisis</b> <b>Analisis Method</b>
Peso Neto (g) <b>NET WEIGHT</b>	5.000	RD.1801/2008	RD.1801/2008
Talla (g/ pza) <b>SIZE</b>	400/450	400/450	Visual
Glaseo(%) <b>GLAZING</b>	5	+/- 10 grs	ORDEN PRE/3360/2004
NBVT (mg/100 gr)			
SO2 (ppm)			

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> <b>NUTRITION DECLARATION</b>	
<b>Parámetro - Parameter</b>	<b>Por 100 g - Per 100 g</b>
Valor energético - <b>Energy (kJ/Kcal)</b>	316 kj/75 Kcal
Grasas - <b>Fat (g)</b>	1 g.
De las cuales saturadas - <b>Of which saturates (g)</b>	0,2 g.
Hidratos de carbono - <b>Carbohydrate (g)</b>	2,5 g.
De los cuales azúcares - <b>Of which sugars (g)</b>	0,4 g.
Proteínas - <b>Proteins (g)</b>	14 g.
Sal - <b>Salt (g)</b>	0,71 g.

<b>GMO'S</b>
El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO'S.
<b>The product is not within the scope of Regulation 1829/03 (genetically modified food and feed) so it does not require labeling of GMO's.</b>

<b>IRRADIACIÓN - IRRADIATION</b>
Los productos suministrados, ni ninguno de los ingredientes que los componen, han sido sometidos a tratamientos de irradiación.
<b>The products supplied, nor any of the ingredients that make up them, have undergone irradiation treatments.</b>

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**TECHNICAL SHEET**

ALÉRGENOS ALLERGENS	Presencia como ingredient Presence as ingredient	
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut) <b>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.</b>	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos <b>Crustaceans and products thereof.</b>	YES	
Huevos y productos a base de huevo <b>Eggs and products thereof.</b>	NO	
Pescado y productos a base de pescado <b>Fish and products thereof.</b>	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets <b>Peanuts and products thereof.</b>	NO	
Soja y productos a base de soja <b>Soybeans and products thereof.</b>	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) <b>Milk and products thereof (including lactose).</b>	NO	
Almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.) <b>Almond (<i>Amygdalus communis</i> L.)</b>	NO	
Avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ) <b>Noisettes (<i>Corylus avellana</i>).</b>	NO	
Nueces (de nogal) ( <i>Juglans regia</i> ) <b>Walnut (<i>Juglans regia</i>).</b>	NO	
Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) <b>Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>).</b>	NO	
Pacanas [( <i>Carya illinoensis</i> ) (Wangenh).K Koch] <b>Pecan nut (<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh).K Koch].</b>	NO	
Castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ) <b>Brazil nut (<i>Bertholletia excelsa</i>).</b>	NO	
Pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ) <b>Pistachio nut (<i>Pistacia vera</i>).</b>	NO	
Nueces macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) <b>Macadamia nut and Queensland nut (<i>Macadamia ternifolia</i>).</b>	NO	
Apio y productos derivados <b>Celery and products thereof.</b>	NO	
Mostaza y productos derivados <b>Mustard and products thereof.</b>	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo <b>Sesame seeds and products thereof.</b>	NO	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> ) <b>Sulphur dioxide and sulphites (at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO<sub>2</sub>).</b>	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces <b>Lupin and products thereof.</b>	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos <b>Molluscs and products thereof.</b>	NO	
Alérgenos que pueden estar presentes de forma fortuita como TRAZAS. <b>Allergens which may be present unintentionally as TRACES.</b>	SI / YES (*)	NO / NO
		X

(\*) En caso de presencia, ESPECIFICAR:

**In case of presence, please, SPECIFY:**

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**TECHNICAL SHEET**

**NORMATIVA LEGAL VIGENTE – CURRENT LEGISLATION**

The product is not within the scope of Regulation 1829/03 (genetically modified food and feed) so it does not require labeling of GMO's.

It's our policy to comply with all the following laws and current regulations:

<b>CURRENT LEGISLATION</b>	
ROYAL DECREE	No 1801/2008, of 3 November, on laying down rules on nominal quantities for packed products and the control of its effective content.
REGULATION	No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs.
REGULATION	No 420/2011 of 29 April 2011 amending Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.
REGULATION	No 488/2014 of 12 May 2014 amending regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of cadmium in foodstuffs.
REGULATION	No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers.
REGULATION	No 1379/2013 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 11 December 2013 on the common organization of the markets in fishery and aquaculture products.

<b>NORMATIVA LEGAL VIGENTE</b>	
REAL DECRETO	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones
REGLAMENTO	420/2011 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones
REGLAMENTO	488/2014 que modifica al Reglamento (CE) nº1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios
REGLAMENTO	1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
REGLAMENTO	1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura

Fecha – **Date:** 13/05/2023