

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición 1

SANPIETRO S/C CONGELADO

DATOS GENERALES

NOMBRE DEL PRODUCTO	SANPIETRO S/C CONGELADO
TIPO DE EMBALAJE	CAJA DE CARTÓN
DESTARE CAJA	1 KG
PESO APROXIMADO	25KG PESO NETO APROXIMADO / VENTA AL PESO
ETIQUETA DE IMPORTACIÓN	VER CARTÓN
CÓDIGO DE BARRAS	NO APLICA
REGISTRO SANITARIO	12.022295/GC
TEMP.RECOMENDABLE DE CONSERV. Y TRANSPORTE	TRANSPORTADO Y ALMACENADO A UNA TEMPERATURA MINIMA DE -18°C PERMITIDAS PEQUEÑA FLUCTUACIONES DE +3°C EN MOMENTOS DE CARGA Y DESCARGA
FECHA DE CONGELACIÓN	VER CARTÓN
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE CONGELACION)

CATÁLOGO TÉCNICO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	SANPIETRO S/C CONGELADO
INGREDIENTES	SANPIETRO
NOMBRE CIENTÍFICO	ZEUS FABER
ZONA DE PESCA FAO	FAO 34 ATLANTICO CENTRO ORIENTAL
MÉTODO DE PESCA	EXTRACTIVA. REDES DE ARRASTRE (OTB)
ORIGEN	MAURITANIA
DECLARACIÓN DE OMG	NO CONTIENE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE
ALÉRGENOS	CONTIENE PESCADOS. PUEDE CONTENER TRAZAS DE MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

DATOS FABRICANTE

NÚMERO DE AGREEMENT EU.	NÚMERO DE ESTABLECIMIENTO MARCADO SOBRE CARTÓN
NOMBRE COMERCIAL	GALLO SAN PEDRO S/C

CARACTERÍSTICAS Y NORMATIVA DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS	ASPECTO, TEXTURA, COLOR, OLOR Y SABOR PROPIOS DEL PRODUCTO
NORMA DE APLICACIÓN	REGLAMENTO CE 2073/05 SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

DIAGRAMA DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN

FASE I: DESCARGA	EXTRACCIÓN DEL PESQUERO
FASE II: PROCESADO	LIMPIEZA, PESADO Y CLASIFICACIÓN G/M/P/2P
FASE III: ENVASADO	EMPAQUETADO PARA CONGELACIÓN UNO A UNO
FASE IV: CONGELACIÓN	CONGELACIÓN EN IQF, SIN GLASEO
FASE V: ENVASADO Y EMBALADO	EMPAQUETADO Y ETIQUETADO

FOTOS



Elaborado por: Departamento Comercial

Revisado por: Gerencia

Aprobado por: Gerencia Fecha: 04/06/24