

VIEIRA

VIEIRA CARN LIMP CC 8/12 IQF 750G ALIG GBR



DESCRIPCIÓN PRODUCTO

Especie: *Pecten maximus*
Código alfa: SCE

familia: bivalvos

Denominación legal: vieira carne limpia con coral ultracongelada

Denominación comercial: vieira carne limpia con coral ultracongelada

Descripción: carne limpia con coral

Presentación: IQF

Formato: 750G (10X1KG – 25%)

Tipo de envase: caja

Talla: 8/12 piezas/libra

Piezas/envase: -

Glaseo y tolerancia: 25%

Peso con Glaseo: 1kg

Peso Neto: -

Peso Neto Escurrido: 750Kg

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

☒ Capturado ☐ de Cría

☐ Capturado en aguas dulces

ZONA DE CAPTURA O CRÍA

FAO N°	Océano/ Mar/ Masa de agua	Subárea de pesca (solo FAO 27)
27	Atlántico Noreste	Pueden ser varias subzonas: IV VI VII

ARTE DE PESCA

Redes de arrastre

ORIGEN

Reino Unido

PRODUCTO CERTIFICADO

☒ No Certificado ☐ ASC ☐ MSC
☐ Kosher ☐ Otros (Indicar) _____

PROPIEDADES FÍSICO/QUÍMICAS

El producto presenta características organolépticas típicas, sin alteraciones de color, aroma, sabor o textura.

INGREDIENTES

Carne de vieira y agua. Puede contener trazas de **crustáceos, pescado y sulfitos.**

	Trazas C=contiene	Cereales con gluten	Moluscos	Crustáceos	Huevos	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Pescado
C			x												
T				x									x		x

TRATAMIENTO Y PROCESADO

Producto crudo ultracongelado.

CONSUMO PREFERENTE

36 meses

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

 El producto es almacenado y transportado a temperaturas $\leq$ a -18°C . Conservar siempre congelado $\leq$ -18°C (8).

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Descongelar en frigorífico sobre recipiente con rejilla. Lavar en agua fría. Cocinar en parrilla o en sartén, aliñando al gusto. Una vez descongelado no volver a congelar.

VALORES NUTRICIONALES (por 100g)

Valor energético:	237kJ/56Kcal
Grasas	0,8g
de las cuales saturadas	0,3g
Hidratos de carbono	0,1g
De los cuales azúcares	0,1g
Proteínas	12,2g
Sal	0,23g

VALOR NUTRISCORE☒ A ☐ B ☐ C ☐ D**DECLARACIÓN DE OMG's E IRRADIADOS**

No contiene ingredientes modificados. (6)
No contiene ingredientes que hayan sido sometidos a irradiación. (7)

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES QUÍMICOS

Dentro de los límites de la legislación vigente.(3, 4, 5)

NIVEL DE PARÁSITOS

Dentro de los límites de la legislación vigente.(3)

TRAZABILIDAD Y MARCADO DE LOTES

El producto se identifica mediante un código (nº de lote) que garantiza su total trazabilidad en toda la cadena de suministro.

MARCA

Aligator

INFORMACIÓN ETIQUETA

Información impresa en etiqueta de caja

PACKAGING

El producto cumple con la legislación vigente (9,10, 11)

Caja máster: cartón

Unidad de venta: bolsa

DATOS LOGÍSTICOS**Unidad de venta:**

Código barras: 8437009397985

Medidas (LxAxH)(*): 31x22x5

Envase secundario:

Código barras: 1843700939782

Medidas (LxAxH)(*): 38,4x28,4x20,5

Paletizado: europeo 80x120

Cajas/palet: 72

Filas/palet: 9

Cajas/fila: 8

(*) Las medidas son estimadas y podrían variar en función del lote de producción, cambios en el diseño del packaging y/u otros motivos.

LEGISLACIÓN APLICABLE

(1) **Reglamento (UE) nº1169/2011** de 25 de Octubre 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

(2) **RD1334/1999**, de 31 de julio por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

(3) **Reglamento (UE) nº853/2004** el Parlamento Europeo y el consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

(4) **Reglamento (UE) nº2073/2005** de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y modificaciones).

(5) **Reglamento (UE) 2023/915** de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006.

(6) **Reglamento (UE) Nº 1829/2003** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

(7) **Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999**, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios

tratados con radiaciones ionizantes, y modificaciones posteriores.

(8) **RD 1109/1991**, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, y modificaciones posteriores.

(9) **Reglamento (UE) nº 10/2011** de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

(10) **Reglamento 1935/2004** del Parlamento Europeo y del consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

(11) **Reglamento (CE) no 2023/2006** de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006 , sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

(12) **Reglamento (UE) no 1379/2013** del parlamento europeo y del consejo de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) no 1184/2006 y (CE) no 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) no 104/2000 del Consejo.