



Polígono Industrial Tartessos, C/G Naves
47-48-49-50, CP:21007, Huelva, España.

SISTEMA DE AUTOCONTROL

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO: SA-001 Anexo 1
N.º EDICIÓN: 00
FECHA REV.: 04/06/2024
PÁGINA 1 de 4

| | | | |
|---|--|----------|--|
| NOMENCLATURA FT | FT LENGUADO TIGRE ENTERO CONGELADO | | |
| NOMBRE COMERCIAL | LENGUADO TIGRE ENTERO CONGELADO | | |
| INFORMACIÓN PRODUCTOR/EXPEDIDOR | | | |
| RAZÓN SOCIAL | Pescados y Mariscos Costa Atlántico, S.L. | | |
| NRGSA | 12.05553/H | | |
| DIRECCIÓN | Polígono Industrial Tartessos C/G Nave 47-48-49-50, CP: 21007, Huelva. | | |
| E-MAIL | administracion@costa-atlantico.com | | |
| TELÉFONO | +34 621 32 81 85 | | |
| CIF | B21545397 | | |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | | | |
| NOMBRE CIENTÍFICO | <i>Synaptura cadenati</i> | | |
| CÓDIGO FAO | YNY | | |
| CLASIFICACIÓN | Producto pesquero congelado | | |
| ORIGEN | Mauritania | | |
| ELABORADO / ENVASADO EN | España | | |
| ZONA DE PESCA (FAO) | FAO 34 | | |
| MÉTODO PRODUCCIÓN | Capturado | | |
| ARTE DE PESCA | Redes de tiro, redes de arrastre y similares | | |
| INGREDIENTES | Lenguado (pescado) | | |
| ALÉRGENOS | Contiene pescado. Puede tener trazas de moluscos y crustáceos. | | |
| OGM | El producto no tiene ingredientes susceptibles de haber sido modificados genéticamente | | |
| RADIACIONES IONIZANTES | El producto no tiene ingredientes susceptibles de aplicación de radiaciones ionizantes | | |
| *INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | | |
| Valor energético (100g) | KJ: 329 | Kcal: 79 | |
| GRASAS (g) | 1,3 | | |
| De las cuales SATURADAS (g) | 0,18 | | |
| HIDRATOS DE CARBONO (g) | 0 | | |
| De los cuales AZÚCARES(g) | 0 | | |
| PROTEÍNAS | 16,5 | | |
| SAL (g) | 0,1 | | |
| *Valores obtenidos de la base de datos BEDCA. | | | |
| PARÁMETROS | | | |
| MICROBIOLÓGICOS | | | |
| Cumplimiento legislación vigente y criterios de referencia en caso de no existir legislación específica | | | |



Polígono Industrial Tartessos, C/G Naves
47-48-49-50, CP:21007, Huelva, España.

SISTEMA DE AUTOCONTROL

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO: SA-001 Anexo 1
N.º EDICIÓN: 00
FECHA REV.: 04/06/2024
PÁGINA 2 de 4

FISICO-QUÍMICO

Cumplimiento legislación vigente y criterios de referencia en caso de no existir legislación específica

ORGANOLÉPTICOS

| PARÁMETROS | VALORACIÓN |
|------------|-----------------------------|
| Color | Característico del producto |
| Olor | Característico del producto |
| Sabor | Característico del producto |
| Textura | Característico del producto |

PROCESADO

| | |
|-------------------------|--|
| DESCRIPCIÓN DEL PROCESO | Recepción y descarga → almacenamiento en cámara de congelación → expedición. |
|-------------------------|--|

PRESENTACIÓN

| | |
|---------------|--|
| CALIBRE/TALLA | 300/400 |
| FORMATO | Envueltos individuales en bolsas |
| ENVASADO | -Envase primario: bolsas de plástico -Envase secundario: cajas de cartón (peso variable)/ 12 kg aprox. |
| ETIQUETADO | - Nombre comercial y nombre científico - Zona de captura o país de cría - Arte de pesca - Origen - Nombre o razón social - Dirección de la empresa alimentaria - Número de autorización del establecimiento - Método de producción - Método elaboración - Fecha de congelación - Fecha consumo preferente - Peso neto - Lista de ingredientes (destacando alérgenos) - Información nutricional. - Condiciones de conservación o de utilización - Uso previsto-modo de empleo - Lote - Numero de barras EAN - Mención |

INFORMACIÓN ADICIONAL

| | |
|--------------|---|
| CONSERVACIÓN | Mantener a temperatura inferior a - 18°C |
| TRANSPORTE | Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C Vehículo propio o agencia de transporte externa |
| VIDA ÚTIL | 24 meses a partir de la fecha de congelación |



Polígono Industrial Tartessos, C/G Navas
47-48-49-50, CP:21007, Huelva, España.

SISTEMA DE AUTOCONTROL

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO: SA-001 Anexo 1
N.º EDICIÓN: 00
FECHA REV.: 04/06/2024
PÁGINA 3 de 4

| | |
|--|---|
| MODO DE EMPLEO | Descongelar previamente el producto en la parte baja del frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar Producto crudo, cocinar el producto completamente antes de su consumo |
| DESTINO FINAL DEL PRODUCTO | Distribución mayorista Destinado a cualquier tipo de consumidor salvo personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) |
| GLASEO | No aplica |
| OTRAS CARACTERÍSTICAS | Según proveedor o cliente |
| IMAGEN | |
| LEGISLACIÓN | |
| <ul style="list-style-type: none">- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y modificaciones posteriores.- Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y modificaciones posteriores.- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores.- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios- y modificaciones posteriores.- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones posteriores.- Reglamento (UE) nº 1179/2013 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.- Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y modificaciones posteriores.- 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 y modificaciones posteriores. | |
| OBSERVACIONES | |



Polígono Industrial Tartessos, C/G Naves
47-48-49-50, CP:21007, Huelva, España.

SISTEMA DE AUTOCONTROL

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO: SA-001 Anexo 1

N.º EDICIÓN: 00

FECHA REV.: 04/06/2024

PÁGINA 4 de 4

La presente ficha es válida desde la fecha de revisión, anulando y reemplazando las versiones anteriores.