



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.: 26/03/2025
PÁGINA 1 de 4

NOMENCLATURA FT	GALLO SAN PEDRO CONGELADO	
NOMBRE COMERCIAL	GALLO SAN PEDRO 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>Zeus faber</i>	
CÓDIGO FAO	JOD	
CLASIFICACIÓN	Producto pesquero congelado	
ORIGEN	Mauritania	
ELABORADO / ENVASADO EN	Mauritania	
ZONA DE PESCA (FAO)	FAO 34, Atlántico centro-oriental	
MÉTODO PRODUCCIÓN	Capturado	
ARTE DE PESCA	Sedales y anzuelos	
INGREDIENTES	Gallo San Pedro (pescado).	
ALÉRGENOS	Contiene pescado. Puede contener 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: 339	Kcal: 81
GRASAS (g)	1,9	
De las cuales SATURADAS (g)	0,33	
HIDRATOS DE CARBONO (g)	0	
De los cuales AZÚCARES(g)	0	
PROTEÍNAS	15,8	
SAL (g)	0,4	
* Valores obtenidos de la base de datos BEDCA.		
PARÁMETROS		
MICROBIOLÓGICOS		



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.: 26/03/2025
PÁGINA 2 de 4

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

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	
	<ol style="list-style-type: none">1. Recepción y descarga del producto pesquero.2. Almacenamiento en cámara de congelación.3. Expedición y distribución.

PRESENTACIÓN

CALIBRE/TALLA	M (300/450) G (450/UP)
FORMATO	Gallo San Pedro entero crudo congelado.
ENVASADO	Bolsas de plástico individuales. Caja de cartón 10 kg (aprox.)
ETIQUETADO	<ul style="list-style-type: none">- 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/cocción- Fecha consumo preferente- Peso neto- Peso escurrido- 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.
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	No aplica.

IMAGEN



LEGISLACIÓN

- 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.



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.: 26/03/2025
PÁGINA 4 de 4

- 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

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