



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 01/06/2017 17:37:25

la Cocinera

Descripción SOPA DE PESCADO 6X500

Doc. No. 96010074

INFORMACIÓN GENERAL:

Preparado para sopa de pescado compuesto por miga de merluza (15,5%), tomate concentrado, pota (5,1%) condimentado con especias.

El producto se envasa en estuches de 500g, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:

Ingredientes: agua, miga de MERLUZA (15,5%), tomate concentrado, POTA (5,1%), aceite de girasol, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, grasa de palma, sal, gasificantes: E450i y E500ii, emulgente: E471), cebolla frita (cebolla, aceite de girasol), almidón modificado de maíz, sal, aceite de oliva (1,1%), ajo y especias.

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal:500g

Error tolerable por defecto 1: 15g

Error tolerable por defecto 2: 30g

Valor medio/ lote: ≥ 500g

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Barqueta de polipropileno sellada con laminado de poliamida+polietileno, dentro de un estuche de cartón.

Fardo con film de polietileno retráctil.

Unidades / caja: 6

Cajas / capa: 21

Capas / paleta: 13

Cajas / paleta: 273

CODIFICACIÓN

Código de la unidad de distribución: 8410100105864

Código de la unidad de consumo: 8410200052709

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: LYDDDSXFFF hh:mm

L: símbolo de lote

Y: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año

S: Indica el turno

X: Indica la línea de envasado



Elaborado por Ane Ortiz
 Fecha aprobación 01/06/2017 17:37:25

**la Cocinera**

Descripción SOPA DE PESCADO 6X500

Doc. No. 96010074

FFF: Indica la tábrika envasadora.

hh:mm Hora y minuto de envasado

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

MM: Mes

AAAA: Año

REGISTRO SANITARIO:

ES 26.00001/VA CE

VIDA ÚTIL

18 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

El producto congelado se puede conservar en el frigorífico (a temperaturas <10 °C) durante 24 horas.

CALIDAD ORGANOLEPTICA:

PREPARACIÓN: En micro: 1. Retirar la sopa de la bandeja y colocarla, sin descongelar, en un recipiente apto para microondas con 400ml (2 vasos) de agua caliente. 2. Tapar y calentar durante 10 min a 750W*, removiendo a media cocción. *El tiempo puede variar en función del microondas utilizado. En cazuela: 1. Retirar la sopa de la bandeja y colocarla, sin descongelar, en una cazuela con 400ml (2 vasos) de agua. 2. Cuando el agua hierva, bajar el fuego y calentar durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Los trucos de La Cocinera: Si se prefiere una sopa más cremosa, añadir 4 cucharadas de nata para cocinar una vez hecha. Seguir calentándola a fuego suave, solamente unos minutos, removiéndola constantemente hasta que quede bien mezclada.

APARIENCIA

Color anaranjado/rojizo con motas blanquecinas de la miga de merluza, con motas verdes del perejil y trozos blancos nacarados/violáceos de la pota.

SABOR

Olor principalmente a merluza, pota, ajo y tomate. Sabor a pescado sobre un fondo a tomate, algo picante y a ajo. Sin olores ni sabores extraños.

TEXTURA

Consistencia líquida-cremosa. Se aprecia en boca los trozos de merluza y calamar o alas de calamar picado.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:**INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:**

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	419 kJ/100 kcal
Grasas/ Lípidos	5,6 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	0,8 g
Hidratos de carbono	7,6 g



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 01/06/2017 17:37:25



Descripción SOPA DE PESCADO 6X500

Doc. No. 96010074

de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	1,8	g
Proteínas	4,6	g
Sal	1,3	g

(*) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV

CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	0	/	10 ²

n = nº total de muestras m = Límite deseado/g M = Conteo que no puede superarse en ningún caso. c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".



Elaborado por

Ane Ortiz

Fecha aprobación

01/06/2017 17:37:25

la Cocinera

Descripción SOPA DE PESCADO 6X500

Doc. No. 96010074

INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	SI	-
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	SI	-
Huevos y derivados	NO	NO
Pescado y productos derivados	SI	-
Cacahuetes y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO ₂)	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "SI"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.