

## 1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

NOMBRE EMPRESA:	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.
DIRECCIÓN:	Rúa José Fernández López s/n Chapela - 36320 Redondela - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	0034 986818100
Nº DE FAX:	0034 986453264

## 2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U. Centro Industrial PORRIÑO
DIRECCIÓN:	Polígono Industrial As Gándaras - Parcela, 9 - Apto.69 - 36400 Porriño - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	0034 986331401
Nº DE FAX:	0034 986332755
N. Reg. Sanitario:	ES-26.01061/PO-CE

## 3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

### 3.1. INGREDIENTES

#### 3.1.1. LISTA DE INGREDIENTES

**Merluza** (55%), harina de **trigo**, aceite de girasol, sémola de maíz, agua, almidón de **trigo**, dextrosa de maíz, levadura, sal y especias.

Puede contener: **Crustáceos, Huevo, Leche, Moluscos**

### 3.2. LISTA ALÉRGENOS

Información relativa a la presencia de alérgenos alimentarios con arreglo al Reglamento (EU) Nº 1169/2011.

(SI) Indica la presencia, (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración. (NC) Indica que no contiene el alérgeno.

Presencia de:	SI	PC	NC
*Cereales que contengan gluten	X		
*Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
*Huevo y productos a base de huevo		X	
*Pescado y productos a base de pescado	X		
*Cacahuete y productos a base de cacahuete			X
*Soja y productos a base de soja			X
*Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X	
*Frutos con cáscara y derivados			X
*Apio y productos derivados			X
*Mostaza y productos derivados			X
*Sésamo y productos a base de sésamo			X
*Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm de SO <sub>2</sub> )			X
*Altramuces y productos a base de altramuces			X
*Moluscos y productos a base de moluscos		X	
OGM > 0,9%			X

## 4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

### 4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Porciones de merluza elaboradas a partir de bloque de filete de merluza, empanadas, prefritas y ultracongeladas. Envasadas en estuche de cartón de 300g y en caja master de 3Kg.

**4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO**

Varitas de merluza empanadas Ultracongeladas

**4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO**

Varitas empanadas elaboradas a partir de filete de merluza

**4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES**
**Valores Nutricionales Promedio:**

	Por 100 g Congelado	Por 100 g Frito	Por 100 g Horneado
Valor Energético (kJ)	915	1.126	954
Valor Energético (kcal)	219	270	228
Grasas (g)	10,9	15,6	11,9
de las cuales saturadas (g)	2,1	2,8	2,4
Hidratos de Carbono (g)	17,9	21,5	18,1
de los cuales azúcares (g)	1,0	1,0	1,0
Fibra alimentaria (g)	2,7	2,5	2,8
Proteínas (g)	10,9	9,6	10,8
Sal (g)	0,60	0,55	0,60
Omega 3 EPA + DHA (mg)	366	333	461

**4.3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
<b>Atributos producto</b>				
Materia extraña metálica	Ausencia (Fe 2.0mm, NoFe 2.5mm Inox 3.0mm)	Verificación Detector de Metales	Cada 2 horas	Control Calidad
<b>Organolépticas</b>				
Aspecto	Uniforme (cobertura y forma)	Visual	1 / Lote	Control Calidad
Color	Uniforme (cobertura)	Visual	1 / Lote	Control Calidad
Olor	Típico (marino, neutro)	Sensorial	1 / Lote	Control Calidad
Sabor	Típico (pescado empanado)	Sensorial	1 / Lote	Control Calidad
Textura	Típica (firme, ligero, no grasa)	Sensorial	1 / Lote	Control Calidad
<b>Pesos y Dimensiones</b>				
Altura media pieza base	25±2mm	Medición longitud	Cada lote	Autocontrol
Ganancia media	45 ± 3%	Gravimetría	Cada hora	Autocontrol
Longitud media pieza base	90 ± 2 mm	Medición longitud	Cada lote	Autocontrol
Nº piezas / envase	10	Visual	Cada hora	Control Calidad
Peso medio pieza base	16,5 ± 2,5g	Gravimetría	Cada hora	Autocontrol
Peso medio pieza final	30 ± 3g	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad

**4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
<b>Gérmes Indicadores</b>				
Aerobios 30°C	<= 1.000.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno
Coliformes	<= 10.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
<b>Gérmes Patógenos</b>				
Listeria monocytogenes	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Salmonella /25g	Ausencia	NF ISO 6579	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno
<b>Gérmes Testigo Falta de Higiene</b>				
Escherichia coli	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
Staphylococcus coagulasa +	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno

#### 4.5. PREPARACION

\*SARTÉN: Freír , sin descongelar, en aceite abundante y muy caliente (170-180 °C). Para que la temperatura del aceite no disminuya, eche pocas unidades de cada vez. Deles vuelta inmediatamente para formar una cobertura más crujiente y continúe friendo, de 3 a 4 minutos, hasta que estén bien doradas.

\*FREIDORA: Freír, sin descongelar, en aceite abundante y muy caliente (170-180 °C), de 3 a 4 minutos, hasta que estén bien doradas. Para que la temperatura del aceite no disminuya, eche pocas unidades de cada vez.

\*\*\* Si observa hielo superficial sobre el producto, retírelo con ayuda de un paño antes de freír para evitar posibles salpicaduras de aceite.

\*HORNO: Precalentar horno a 220°C. Colocar las varitas, sin descongelar, en la bandeja y hornear durante 15 minutos. Para obtener un dorado más homogéneo, se recomienda dar la vuelta a mitad del tiempo de preparación.

#### 4.6. MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
<b>LOTE</b>	LOTE: SSAAD Los dos primeros dígitos Indican el número de semana del año (SS), los dos siguientes indican el año con sus dos últimas cifras (AA) y el último dígito el nº de día de la semana (D) comenzando el lunes.	LOTE: 22144 Semana 22 del año 2014 fabricado el jueves
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	18 meses a partir de la fecha de envasado. Se indica día del mes con dos dígitos (DD), mes con dos dígitos (MM) y año con sus dos últimos dígitos (AA).	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA

#### 4.7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener a -18°C hasta la fecha de consumo preferente.

No volver a congelar una vez descongelado

### 5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

#### 5.1. ENVASE Y EMBALAJE

Envase





## FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

**PRODUCTO** 953962 Varitas de merluza empanadas 300g 3Kg Ultracongeladas

**MARCA:** PESCANOVA

EAN 13: 8410063003962

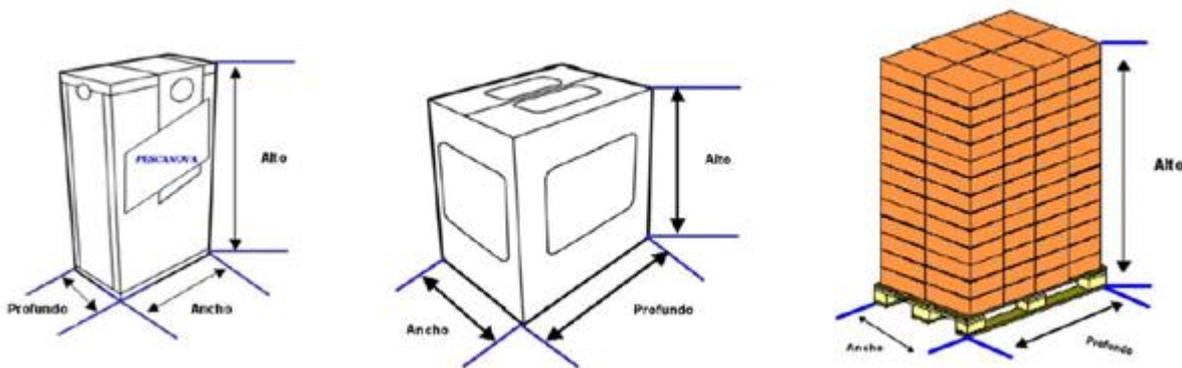
### Embalaje

### Etiqueta 128

Esta etiqueta es orientativa; el Lote y la FCP se calculan en función del día de visualización.

<b>PESCANOVA</b> <small>953962</small>	
<b>VARITAS MZA EMP 300g 3Kg</b>	
GTIN	18410063003969
LOTE	53161
Fecha de fabricación	26/12/2016
Consumir preferentemente antes del:	26/06/2018
EAN UVC	
8410063003962	10 (UND)
3 kgs (10x300g)	
-18 °C	
N.R.S. 26.01061/PO -CE	
	
(01)18410063003969(15)180626(10)53161	

## 5.2. FICHA DE PALETIZACIÓN



Variable Logística	EAN 14	Neto Kg	Bruto Kg	U. Logísticas			U. Vta. Básica	Dimensiones (mm)		
				B.	H.	TOT.		Ancho	Fondo	Alto
U. VTA	8410063003962	0,30	0,32	1	1	1	1	95	190	35
BULTO	18410063003969	3,00	3,33	1	10	10	10	185	200	195
CAPA	38410063003963	72,00	79,98	24	1	24	240	800	1.200	195
PALET	48410063003960	720,00	801,18	24	10	240	2.400	800	1.200	1.998

### Pallet Ral

Cliente	Epal	Monolote
PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Canteras:

Láminas: 3

Film estirable: 300g

