

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 CHAPELA
DIRECCIÓN:	Rúa José Fernández López s/n Chapela - 36320 Redondela - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	0034 986818101
Nº DE FAX:	0034 986458918
N. Reg. Sanitario:	ES-12.00461/PO-CE

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

3.1. INGREDIENTES

3.1.1. LISTA DE INGREDIENTES

Surimi (**pescado**), agua, aceite de girasol, almidón, sal, aromas (**moluscos, pescado, soja**), almidón modificado, clara de **huevo**, proteína vegetal, tinta de sepia (**moluscos**). Sin gluten. Sin lactosa.

Puede contener: **Crustáceos**

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 ₂)			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

Sucedáneo de Angulas a base de surimi, aromatizado con sabor a pescado, sin potenciadores, sin gluten y sin lactosa, constituido por una porción de masa blanca coloreada de gris sobre 1 cara, envasado en tarrina de 200g, porcionable en 2 alveolos de 100g, con film superior termosellado y pelable, pasteurizado y ultracongelado.

Producto destinado a la población en general, se excluye la alimentación infantil (lactantes) y los grupos de personas alérgicas a alguno de los ingredientes.

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Anguriñas 200g 2.8 kg Sin glutamato Sin lactosa Sin gluten Ultracongelado

4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Producto de la pesca transformado.Cocinado. Ultracongelado.

4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g Crudo
Valor Energético (kJ)	780
Valor Energético (kcal)	188
Grasas (g)	13,6
de las cuales saturadas (g)	1,3
Hidratos de Carbono (g)	7,5
de los cuales azúcares (g)	1,2
Proteínas (g)	8,8
Sal (g)	1,60
Omega 3 EPA + DHA (mg)	105

4.3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Atributos producto				
Materia extraña metálica	Ausencia (Fe: 2.5mm, No Fe: 2.5mm e Inox: 4mm)	Verificación Detector de Metales	Cada hora	Autocontrol

4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Gérmes Indicadores				
Aerobios 30°C	<= 10.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	10 % Lotes	Laboratorio Externo/Interno
Gérmes Patógenos				
Listeria monocytogenes /25g	Ausencia	AFNOR / ISO / FDA	10 % Lotes	Laboratorio Externo/Interno
Salmonella / 25g	Ausencia	NF ISO 6579	10 % Lotes	Laboratorio Externo/Interno
Gérmes Testigo Falta de Higiene				
Escherichia coli	<= 10 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	10 % Lotes	Laboratorio Externo/Interno
Staphylococcus coagulasa +	<= 10 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	10 % Lotes	Laboratorio Externo/Interno

4.5. CARACTERISTICAS QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Gluten	< 20 ppm	Elisa	Según plan muestreo interno	Laboratorio Externo/Interno
Lactosa	< 100 ppm	Laboratorio externo	Según plan muestreo interno	Laboratorio Externo/Interno

4.6. PREPARACION

Descongelación: Descongelar a temperatura ambiente durante 2 horas aproximadamente, o en la parte inferior del frigorífico el día anterior a su uso.

Preparación en Caliente: Anguriñas al Ajillo: Dorar 2 o 3 láminas de ajo en 2 a 4 cucharadas soperas de aceite de oliva. Añadir guindilla troceada y las Anguriñas descongeladas. Cocinar a fuego lento y remover medio minuto. Servir calientes.

Preparación en frío: Descongelar y añadir directamente a ensaladas, salpicones, etc.

4.7. MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
LOTE	LOTE: SSAAD LHHMM 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. (L) indica la línea de fabricación y (HHMM) la hora y minuto en el que se fabricó	LOTE: 22144 11634 Semana 22 del año 2014 fabricado el jueves, en la línea 1 a las 16:34
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	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

4.8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener a -18°C hasta la fecha de consumo preferente. En el frigorífico 1 día

No volver a congelar una vez descongelado

5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

5.1. ENVASE Y EMBALAJE

Envase



5.2. FICHA DE PALETIZACIÓN

V.L.	EAN 14	KG N.	KG B.	B.	ALT.	TOT.	U.VEN.	ANCHO	PROFUNDO	ALTO
0 U.VTA	0841006303522 2	0,200	0,222	1	1	1	1	225	22	144
1 CAJA P	1841006303522 9	2,800	3,308	2	7	14	14	231	294	163
2 CAJA G	2841006303522 6	2,800	3,308	2	7	14	14	231	294	163
1 FILA	1841006306264 5	36,400	43,004	13	1	13	182	800	1200	163
3 PALET	3841006303522 9	400,400	498,044	13	11	143	2002	800	1200	1.942

