

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 - Aptdo.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**

(Pota (**moluscos**) y **pescado**) (34%), harina de **trigo** y maíz, aceite de girasol, almidón (**trigo**), agua, harina integral de **trigo**, sal, levadura, dextrosa de maíz, azúcar, gelificante (E 407 carragenanos), espesante (E 412 goma de guar), almidón modificado de maíz, gasificantes (E 450 difosfatos, E 500 carbonato de sodio).

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

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

Formas de anillas elaboradas a partir de bloque de pota y pescado a las que se les da forma mediante un proceso de extrusión y gelificación, rebozadas, prefritas y congeladas. Envasadas en bobina de plástico de 400g en caja master de 6 kg. 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

Caprichos a la Romana Ultracongelados

4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Aritos rebozados elaborados a partir de trozos de pota y pescado

4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES
Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g Congelado	Por 100 g Frito	Por 100 g Horneado
Valor Energético (kJ)	941	1.147	944
Valor Energético (kcal)	225	275	226
Grasas (g)	12,2	17,2	11,8
de las cuales saturadas (g)	1,1	1,7	1,1
Hidratos de Carbono (g)	22,4	23,2	23,8
de los cuales azúcares (g)	2,0	2,0	2,0
Fibra alimentaria (g)	1,5	1,6	1,2
Proteínas (g)	5,7	6,1	5,5
Sal (g)	1,58	1,73	1,63

4.3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Atributos producto				
Materia extraña metálica	Ausencia (Fe 2.0mm, NoFe 2.5mm Inox 3.0mm)	Verificación Detector de Metales	Cada 2 horas	Control Calidad
Pesos y Dimensiones				
Diámetro medio de pieza base	45 ± 2mm	Medición con Calibre	1 / Lote	Autocontrol
Ganancia media	55 ± 3%	Gravimetría	Cada hora	Autocontrol
Nº piezas / envase	19-26	Visual	Cada hora	Control Calidad
Peso medio pieza base	8 ± 2g	Gravimetría	Cada hora	Autocontrol
Peso medio pieza final	18 ± 2g	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad

4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Gérmes Indicadores				
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
Gérmes Patógenos				
Listeria monocitogenes	<= 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
Gérmenes Testigo Falta de Higiene				
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: Freir sin descongelar en aceite abundante y muy caliente (180-190°C). Para que la temperatura del aceite no disminuya eche pocas unidades cada vez. Deles la vuelta inmediatamente para formar una cobertura más crujiente y continúe friendo, durante 1 minuto y medio, hasta que estén bien doradas.

*FREIDORA: Freir en aceite abundante y muy caliente (180-190°C), durante 1 minuto y medio, hasta conseguir un color dorado.

***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 200-220°C. Colocar las piezas sobre la rejilla o en bandeja sobre el papel del horno y hornear durante 8 a 10 minutos. Para un horneado más homogéneo se recomienda darles la vuelta a mitad del tiempo de preparación.

4.6. MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
LOTE	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
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

4.7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

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

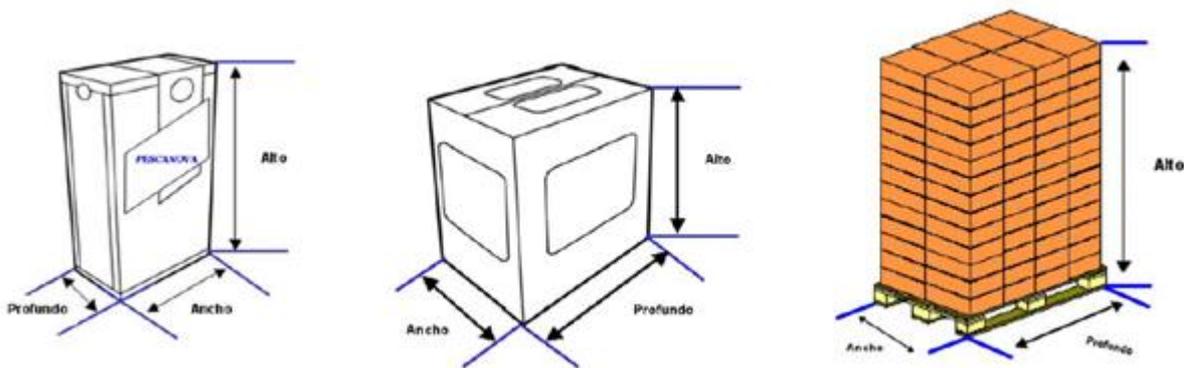
No volver a congelar una vez descongelado

5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

5.1. ENVASE Y EMBALAJE

Envase

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	8410063003344	0,40	0,41	1	1	1	1	535	225	
BULTO	18410063003341	6,00	6,47	1	15	15	15	235	580	185
CAPA	38410063003345	42,00	45,30	7	1	7	105	800	1.200	185
PALET	48410063003342	420,00	454,36	7	10	70	1.050	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

