

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 (50%), harina de **trigo**, agua, aceite de girasol, almidón (**trigo**), almidón modificado de maíz, dextrosa de maíz, sal, azúcar, levadura, albúmina de **huevo**, espesante (E 407 carragenanos) y especias (pimentón y cúrcuma).

Puede contener: **Crustáceos, 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 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

Porciones de merluza con forma marina característica (estrella, delfín, tiburón y pez), elaboradas a partir de bloque de merluza picada y surimi de merluza, a las que se da forma mediante un sistema de alta presión, empanadas, prefritas y congeladas. Envasadas en estuche de cartón de 400g y agrupadas a ocho envases en retráctil de plástico de 3,2Kg.

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

Peskitos de merluza empanados Ultracongelados

4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Formas empanadas elaboradas a partir de trozos de merluza.

4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES
Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g Congelado	Por 100 g Frito	Por 100 g Horneado
Valor Energético (kJ)	793	905	889
Valor Energético (kcal)	189	216	211
Grasas (g)	6,6	8,3	6,7
de las cuales saturadas (g)	1,2	1,2	1,4
Hidratos de Carbono (g)	22,4	24,4	26,2
de los cuales azúcares (g)	0,5	0,5	0,6
Fibra alimentaria (g)	1,9	2,3	2,3
Proteínas (g)	9,0	9,7	10,4
Sal (g)	0,53	0,63	0,78

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				
Ganancia media	41,5 ± 3%	Gravimetría	Cada hora	Autocontrol
Nº piezas por envase	10	Visual	Cada hora	Control Calidad
Peso medio pieza base	23,5 ± 1g	Gravimetría	Cada hora	Autocontrol
Peso medio pieza final	40 ± 2,5g	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 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
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 (170-180°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, de tres a cuatro minutos, hasta que estén bien doradas.

*FREIDORA: Freir en aceite abundante y muy caliente (170-180°C), de tres a cuatro minutos, 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: Coloque las piezas sin descongelar en la parte alta del horno, precalentado a 220º y hornéelas durante 12 a 15 minutos aproximadamente. Para un horneado más homogéneo dar la vuelta a las piezas a mitad 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

Papel/ Cartón

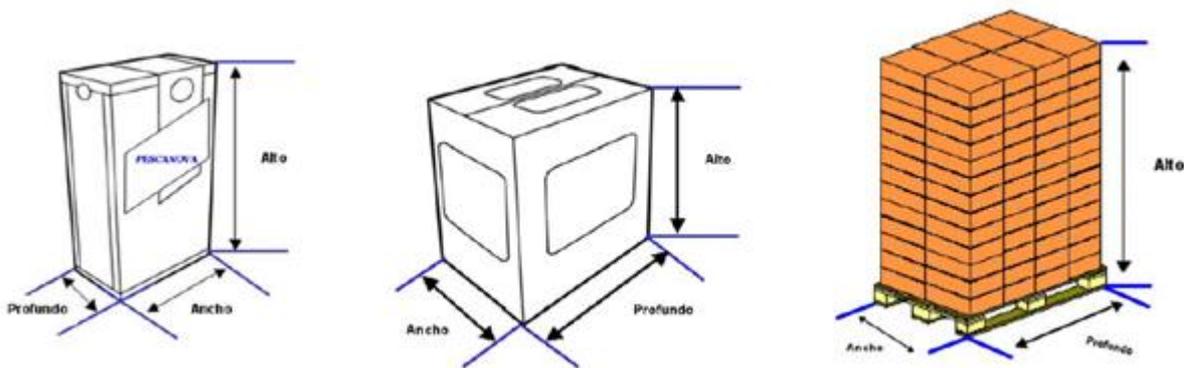


Embalaje Etiqueta 128

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

PESCANOVA		956154
PESKITOS MZA EMP 400g 3,2Kg		
GTIN	18410063006151	
LOTE	53164	
Fecha de fabricación	29/12/2016	
Consumir preferentemente antes del:	29/06/2018	
EAN UVC		
8410063006154	8 (UND)	
3.2 kgs (8x400g)		
-18 °C		
N.R.S. 26.01061/PO -CE		
		
(01)18410063006151(15)180629(10)53164		

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	8410063006154	0,40	0,44	1	1	1	1	140	190	48
BULTO	18410063006151	3,20	3,85	1	8	8	8	196	284	194
CAPA	38410063006155	51,20	61,60	16	1	16	128	800	1.200	194
PALET	48410063006152	460,80	557,28	16	9	144	1.152	800	1.200	1.900

Pallet Ral

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

Canteras: 4

Láminas: 3

Film estirable: 300g

