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

Merluza (65%), **huevo** entero líquido (12%), aceite de girasol, harina de maíz, agua, **huevo** en polvo, sal, espesante (E 412 goma guar), gasificantes (E 450 difosfatos, E 500 carbonatos de sodio) y estabilizante (E 461 metilcelulosa).
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 SO2)			X
*Altramuces y productos a base de altramuces			X
*Moluscos y productos a base de moluscos		X	
OGM > 0,9%			X

4. CARACTERISTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Filete de merluza natural congelada, rebozada sin gluten, con huevo, prefrita y ultracongelada. Envasada en estuche de cartón de 400g retractilando ocho envases con lámina 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.
PRODUCTO SIN GLUTEN (contenido en gluten < 20ppm).

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Filete de merluza al huevo sin gluten Ultracongelado

4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Filetes de Merluza natural rebozado al huevo y sin gluten

4.2. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g Congelado	Por 100 g Frito	Por 100 g Horneado
Valor Energético (kJ)	654	777	739
Valor Energético (kcal)	157	187	177
Grasas (g)	8,8	13,4	9,2
de las cuales saturadas (g)	1,5	1,8	1,4
Hidratos de Carbono (g)	6,4	2,7	7,4
de los cuales azúcares (g)	0	0	0
Fibra alimentaria (g)	0,7	0,9	1,2
Proteínas (g)	12,6	13,4	15,5
Sal (g)	0,70	0,68	0,70
Omega 3 EPA + DHA (mg)	215	287	248

4.3. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Atributos producto				
Materia extraña metalica	Ausencia (Fe 2.0mm, NoFe 2.5mm Inox 3.0mm)	Verificación Detector de Metales	Cada 2 horas	Control Calidad
Pesos y Dimensiones				
Ganancia media	35±3%	Gravimetría	Cada hora	Autocontrol
Nº piezas por envase	4-6	Visual	Cada hora	Control Calidad
Peso medio pieza base	30-70g	Gravimetría	Cada hora	Autocontrol
Peso medio pieza final	46-108g	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad

4.4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Gérmenes Indicadores				
Aerobios 30ºC	<= 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
Gérmenes Patógenos				
Listeria monocytogenes	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
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

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Staphylococcus coagulasa +	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno

4.5. CARACTERISTICAS QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Gluten	< 20 ppm	Elisa	Trimestral	Laboratorio Externo/Interno

4.6. PREPARACION

*SARTÉN: Freír , sin descongelar, en aceite abundante y muy caliente (180-190 ºC). 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 dorados.
*FREIDORA: Freír, sin descongelar, en aceite abundante y muy caliente (180-190 ºC), de 3 a 4 minutos, hasta que estén bien dorados. 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 200ºC. Colocar las piezas, sin descongelar, en la parte media del horno y hornear durante 15 minutos. Para obtener un dorado más homogéneo, se recomienda dar la vuelta a mitad del tiempo de preparación.

4.7. 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

4.8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener a -18ºC hasta la fecha de consumo preferente.
No volver a congelar una vez descongelado

5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

5.1. ENVASE Y EMBALAJE

Envase

Carton

190.0
47.5
149.0
48.0
140.5
46.0
PESCANOVA
MERLUZA
FILETES DE MERLUZA AL HUEVO
Sabor de hogar
Mejor al horno
4-6 FILETES
PESO NETO 400 g
PRECOCINADO ULTRACONGELADO
ESPACIO PARA LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Embalaje

Etiqueta 128

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

PESCANOVA 931109

FTE HUEVO S/GLUTEN 400g 3,2Kg

GTIN	58410063026478
LOTE	19174
Fecha de fabricación	04/05/2017
Consumir preferentemente antes del:	02/11/2018

EAN UVC

8410063026473 8 (UND)

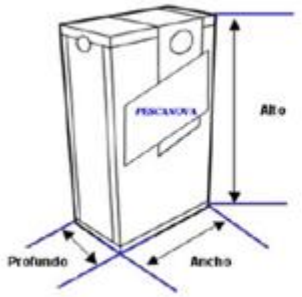
3.2 kgs (8x400g)

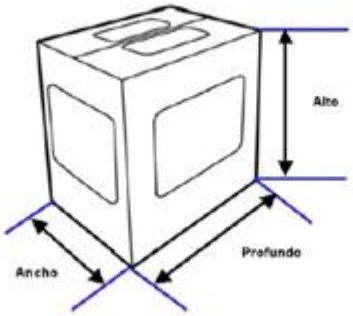
-18 ºC

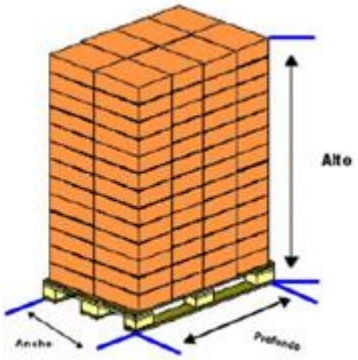
N.R.S. 26.01061/PO -CE

(01)58410063026478(15)181102(10)19174

5.2. FICHA DE PALETIZACIÓN

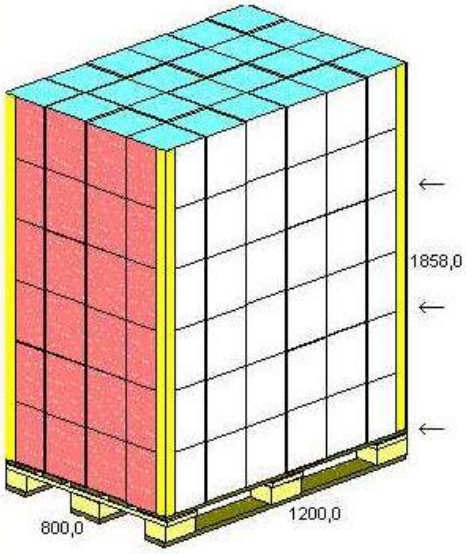
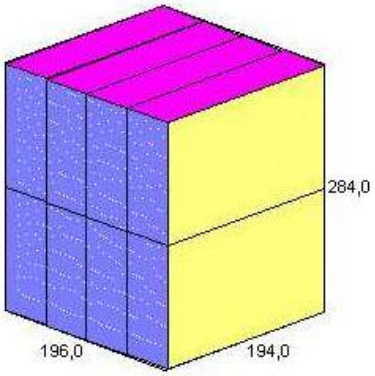
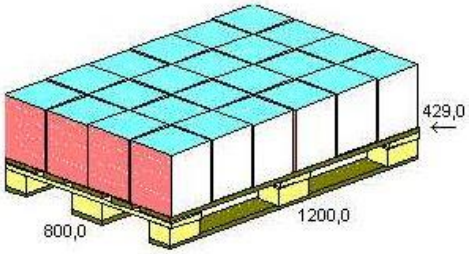






Variable Logística	EAN 14	Neto Kg	Bruto Kg	U. Logísticas			U. Vta. Básica	Dimensiones (mm)		
				B.	H.	TOT.		Ancho	Fondo	Alto
U. VTA	8410063026473	0,40	0,44	1	1	1	1	139	189	48
BULTO	58410063026478	3,20	3,50	1	8	8	8	196	194	284
CAPA	78410063026472	76,80	84,00	24	1	24	192	800	1.200	284
PALET	88410063026479	460,80	506,85	24	6	144	1.152	800	1.200	1.858

Pallet Ral ☐

Cliente	Epal	Monolote
PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.	☐	☐

Cantoneras: 4 Láminas: 3 Film estirable: 300g