Ficha Técnica RG-62-06

4122 ALMEJA JAPONESA 8x500

Fecha y hora de revisión de este documento: **06.06.2017** - 12:15





CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Formato:	8X500	**Marca:**	FERRER
Glaseo:	0%	**EAN:**	8411757041222
Vida útil:	18 meses	**Origen. Elaborado en:**	CATALUNYA

Tipo de lote: Fecha de elaboración. Letra "L" + 4 números. El primero corresponde al último dígito del año de fabricación y los otros 3 corresponden a la fecha de fabricación según calendario Juliano.

PESOS Y GRAMAJES

	ENVASE	TOTAL	GRAMAJE
PESO NETO peso escurrido:	**500g**	**4 Kg**	30/50 unidades/bandeja
CONTENIDO:	500g	4 Kg	

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL:	**Almeja japonesa entera ultracongelada**
INGREDIENTES:	Almeja japonesa
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA:	***Ruditapes philippinarum***
ZONA Y ARTE DE PESCA:	Capturada con rastras en el Océano Pacífico noroeste (FAO 61)
PAÍS DE CRÍA:	

Elaborado por: Humbert Torredà htorreda@fferrer.es
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)
RGS. ES 12.02488/B CE

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA

Le recordamos que la información contenida en este documento es estrictamente confidencial y de uso exclusivo en su relación comercial con Frigorífics Ferrer. F. Ferrer declina cualquier responsabilidad por el uso fraudulento del mismo.

Ficha Técnica RG-62-06

4122 ALMEJA JAPONESA 8x500

Fecha y hora de revisión de este documento: **06.06.2017** - 12:15

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Se encuentra presente	Ingrediente en el que se encuentra	Puede aparecer como trazas
Cereales que contengan gluten	☐		☐
Crustáceos	☐		X
Huevo y derivados	☐		☐
Pescado	☐		X
Cacahuetes	☐		☐
Soja	☐		☐
Leche y derivados	☐		☐
Frutos secos con cáscara	☐		☐
Apio y derivados	☐		☐
Mostaza y derivados	☐		☐
Sésamo	☐		☐
Sulfitos	☐		☐
Altramuces	☐		☐
Moluscos	X	Almeja	☐

OGM's e IRRADIADOS	Se encuentra presente	Ingrediente en el que se encuentra	Puede aparecer como trazas
OGM's:	☐		☐
Ingredientes irradiados:	☐		☐

Le recordamos que la información contenida en este documento es estrictamente confidencial y de uso exclusivo en su relación comercial con Frigorífics Ferrer.
F. Ferrer declina cualquier responsabilidad por el uso fraudulento del mismo.

Ficha Técnica RG-62-06

4122 ALMEJA JAPONESA 8x500

Fecha y hora de revisión de este documento: **06.06.2017** - 12:15

VALORES NUTRICIONALES		
Por 100g de producto		
Valor energético en kJ:	209	kJ
Valor energético en kcal:	50	kcal
Grasas:	1.3	g
de las cuales saturadas:	0.6	g
Hidratos de carbono:	1.1	g
de los cuales azúcares:	0.6	g
Proteínas:	8.3	g
Sal:	1.1	g

ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN

ENVASE		CAJA	
Medidas (mm):	166x238x37	**Medidas (mm):**	265x395x205
Peso (g):	37	**Peso (g):**	336
Descripción:	Bandeja de plástico negra, de polietileno tereftalato de 0.55mm de grosor, termo sellada con lámina transparente, de polipropileno biorentado y polietileno de baja densidad de 70micras de grosor, (26g) + funda de cartón impresa Ferrer con etiqueta adhesiva (11g).	**Descripción:**	Caja de cartón blanca Ferrer con etiqueta adhesiva
Envases / caja:	8	**Peso logístico (g):**	4.632

PALETIZACIÓN			
Cajas por rellano:	9	**Envases por rellano:**	72
Rellanos por palet:	9	**Envases por palet:**	648
Cajas por palet:	81	**Peso logístico (kg):**	398 kg
Altura palet (mm):	1880	**Tipo de palet:**	EUROPEO

Elaborado por: Humbert Torredà htorreda@fferrer.es
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)
RGS. ES 12.02488/B CE

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA

Le recordamos que la información contenida en este documento es estrictamente confidencial y de uso exclusivo en su relación comercial con Frigorífics Ferrer.
F. Ferrer declina cualquier responsabilidad por el uso fraudulento del mismo.

Ficha Técnica RG-62-06

4122 ALMEJA JAPONESA 8x500

Fecha y hora de revisión de este documento: **06.06.2017** - 12:15

VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE

Microorganismos Aerobios:	1.000.000 UFC/g
Entero bacterias:	1.000 UFC/g
Salmonella:	Ausencia/25g

VALORES QUÍMICOS LÍMITE

Plomo:	1.5mg/kg
Cadmio:	1.0mg/kg
Mercurio:	0.50mg/kg
Benzopirenos:	10.0 µg/kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor característico
Textura firme

OTRAS CARACTERÍSTICAS Y CLAIMS

10-18g/pieza
Producto crudo.

CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN

CONSERVACIÓN: Conservar y transportar a temperatura inferior a -18°C.

Producto ultracongelado. Una vez descongelado, no volver a congelar.

PREPARACIÓN: Dejar descongelar unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende. Una vez descongelado, cocinar al gusto.

Elaborado por: Humbert Torredà htorreda@fferrer.es
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)
RGS. ES 12.02488/B CE

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA

Le recordamos que la información contenida en este documento es estrictamente confidencial y de uso exclusivo en su relación comercial con Frigorífics Ferrer.
F. Ferrer declina cualquier responsabilidad por el uso fraudulento del mismo.