

### FICHA DE ESPECIFICACIONES - PRODUCCION

CÓDIGO / CLIENTE 21405 / FERRER

DENOMINACIÓN INTERNA FTE HALIBUT (1X6) DP 30 C.FERRER **PRODUCTO** FILETE HALIBUT NEGRO (1X6) DP C.FERRER

### 1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

1.1 MATERIA PRIMA Palmeta

1.2 DENOMINACIÓN COMERCIAL Filete de Halibut negro Nº 1 d/p 1.3 DENOMINACIÓN CIENTÍFICA Reinhardtius hippoglossoides 1.4 ZONA DE CAPTURA FAO 21 - Atlántico Noroeste

1.5 GLASEO/TOLERANCIA 30% (±3%)

1.6 ANCHO DE CORTE 1.7 TIPO DE CORTE

250 - 450 g (14 - 24 u) 1.8 GRAMAJE

#### 2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

2.1 PRESENTACIÓN Doble piel 2.2 TIPO DE ENVASE Bobina Ferrer 2.3 TIPO DE EMBALAJE Caja Ferrer C - 15 4,2 PN=PE / 6 peso con glaseo 2.4 KILOS/CAJA

2.5 CADUCIDAD 18 meses

2.6 CAJAS / PALET 99 (9 base x 11 altura) Pelt europeo. Altura: 1,90

#### 3. OBSERVACIONES

### DATOS A IMPRIMIR EN LA BOBINA/BOLSA

#### ( Reinhardtius hippoglossoides ) FILETE DE HALIBUT NEGRO

LOTE: ORDEN DE PRODUCCIÓN (6 dígitos) + DDMM (día y mes de fabricación)

FECHA DE CONGELACIÓN: DD.MM.AA (De la materia prima)

CAPTURADO EN : ATLANTICO NOROESTE (FAO 21 ). ARTE DE PESCA: REDES DE ARRASTRE

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: MM.AAAA ( 18 Meses desde la fecha de fabricación )

INGREDIENTES: HALIBUT NEGRO, AGUA, SAL, REGULADOR DE ACIDEZ (E-331) Y ANTIOXIDANTE (E-330).. ALÉRGENOS: CONTIENE

N/a

N/a

PESCADO Y OCASIONALMENTE PUEDE CONTENER TRAZAS DE MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

VALORES NUTRICIONALES (100g): ENERGIA 114kcal / 478,5kJ GRASAS 8,4g GRASAS SATURADAS 1,55g

HIDRATOS DE CARBONO 0,65g AZÚCARES 0.1g PROTEÍNAS 9,10 g SAL 1,09 g

PARA: FRIGORÍFICS FERRER S.A. C/DEL MAS DE BIGAS, 2 08500 - VIC (BARCELONA)

Incluir dirección , conservación y RSI Solo en caso de utilizar bobina anónima

### ETIQUETA DE LA CAJA

# 7040 FILETES DE HALIBUT (FLETÁN) HIG. 1X6

FILETES DE HALIBUT NEGRO SIN PIEL HIGIENIZADOS ULTRACONGELADOS

Ingredientes: HALIBUT NEGRO (Reinhardtius hippoglossoides), agua, sal, regulador de acidez (E 331), y antioxidante (E 330).

Capturado con redes de arrastre en el océano Atlántico noroeste (FAO 21).

Contiene PESCADO. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS y MOLUSCOS.

Descongelar unas horas en el frigorífico. Una vez descongelado, cocinar al gusto.

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No congelar una vez descongelado.

VALORES NUTRICIONALES (100g)

PESO NETO = PESO ESCURRIDO: 4,2kg Valor energético: 478kJ TALLA: 250-450 g/un con hielo 14-24 un/caja 114kcal

LOTE: ORD PROD (6 dígitos) + DDMM (día y mes fabricación) Grasas: 8,4g FECHA DE CONGELACION: DD.MM.AA (De la materia prima) de las cuales saturadas: 1,5g CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: MM.AÁAA 0,6g Hidratos de carbono:

12.08847/PO

de los cuales azúcares: 0,1g Proteínas: 9,1g

Sal: 1,1g

Elaborado para: Frigorífics Ferrer SA C. Mas de Bigas, 2 - Vic (Barcelona)

| ACEPTACIÓN      | FANDICOSTA S.A.  |                   |               |  |
|-----------------|------------------|-------------------|---------------|--|
| FECHA: 27.01.20 | DPTO. PRODUCCIÓN | DPT. COMERCIAL    | DPTO. CALIDAD |  |
| FEONA. 27.01.20 | RAMÓN HERMIDA    | LORENZO FERNÁNDEZ | JOSÉ LUIS REY |  |
| Nº EDICIÓN: 12  |                  | M                 | Jank 1        |  |
| Nº PÁGINAS: 1   |                  | J                 |               |  |



# FICHA DE ESPECIFICACIONES

CÓDIGO / CLIENTE DENOMINACIÓN INTERNA PRODUCTO 21405 / FERRER FTE HALIBUT (1X6) DP 30 C.FERRER FILETE HALIBUT NEGRO (1X6) DP C.FERRER

### 4. DECLARACION OGM (MATERIAL GENETICAMENTE MODIFICADO)

El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados.

#### 5. DECLARACION ALERGENOS

| INGREDIENTES   | PRESENCIA  |    |
|--|------------|----|
| INGREDIENTES   | SI         | NO |
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados                                       |            | х  |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos  | X (TRAZAS) |    |
| Huevos y productos a base de huevos  |            | Х  |
| Pescados y productos a base de pescado   | х          |    |
| Moluscos y productos a base de moluscos  | X (TRAZAS) |    |
| Altramuces y productos a base de altramuces  |            | х  |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes  |            | х  |
| Soja y productos a base de soja  |            | х  |
| Leche y sus derivados ( incluyenda la lactosa )  |            | х  |
| Frutos de cáscara ( nueces, avellanas, almendras, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y de Australia, y productos derivados. ) |            | х  |
| Apio y productos derivados   |            | х  |
| Mostaza y productos derivados  |            | х  |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo  |            | х  |
| Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO <sub>2</sub>   |            | х  |

# ALERGENOS: CONTIENE PESCADO. CONTIENE TRAZAS DE MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

# 6. VALORES NUTRICIONALES

| ANÁLISIS                       | VALOR       | UNIDADES  | %IR   |
|--------------------------------|-------------|-----------|-------|
| VALOR ENERGÉTICO               | 478,5 / 114 | Kj / Kcal | 5,7%  |
| GRASAS                         | 8,4         | g         | 12,0% |
| DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS | 1,55        | g         | 7,7%  |
| HIDRATOS DE CARBONO            | 0,65        | g         | 0,2%  |
| DE LOS CUALES AZUCARES         | 0           | g         | 0,0%  |
| PROTEÍNAS                      | 9,1         | g         | 18,2% |
| SAL                            | 1,09        | g         | 18,2% |

<sup>\*</sup> IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). La IR es la cantidad diaria orientativa de nutrientes recomendados para un adulto medio. Las necesidades nutricionales de cada persona pueden variar dependiendo de la edad, sexo y activi

### 7. USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES

USO PREVISTO Cocinado

GRUPO DE CONSUMIDORES

Todos en general (menos los afectados por la tabla de alergenos)

| ACEPTACIÓN       | FANDICOSTA S.A.  |                   |               |
|------------------|------------------|-------------------|---------------|
| FECHA: 27.01.20  | DPTO. PRODUCCIÓN | DPT. COMERCIAL    | DPTO. CALIDAD |
| 1 LOHA. 27.01.20 | RAMÓN HERMIDA    | LORENZÓ FERNÁNDEZ | JOSÉ LUIS REY |
| Nº EDICIÓN: 12   |                  |                   | anh.          |
| Nº PÁGINAS: 2    |                  |                   | 17            |



# FICHA DE ESPECIFICACIONES

CÓDIGO / CLIENTE DENOMINACIÓN INTERNA PRODUCTO 21405 / FERRER FTE HALIBUT (1X6) DP 30 C.FERRER FILETE HALIBUT NEGRO (1X6) DP C.FERRER

# 8. CARACTERISTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

# PRODUCTO TERMINADO

| ANÁLISIS | LÍMITE           | MÉTODO DE ANÁLISIS    | FRECUENCIA   |
|----------|------------------|-----------------------|--------------|
| NTVB     | ≤ 35 mgNBVT/100g | MÉTODO ANTONACOPOULOS | PLAN CONTROL |
| PH       | 6 - 9            | pH-METRO              | PLAN CONTROL |
| % SAL    | < 1,5%           | MÉTODO MOHR           | PLAN CONTROL |

| ANÁLISIS | LÍMITE   | MÉTODO DE ANÁLISIS | FRECUENCIA   |
|----------|----------|--------------------|--------------|
| Hg       | 0,5 ppm  | ABSORCIÓN ATÓMICA  | PLAN CONTROL |
| Cd       | 0,05 ppm | ABSORCIÓN ATÓMICA  | PLAN CONTROL |
| Pb       | 0,3 ppm  | ABSORCIÓN ATÓMICA  | PLAN CONTROL |

# 9. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

### PRODUCTO TERMINADO

| ANÁLISIS                | LÍMITE                  | MÉTODO DE ANÁLISIS    | FRECUENCIA   |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------|
| AEROBIOS MESÓFILOS      | < 10 <sup>6</sup> ufc/g | ISO 4833              | PLAN CONTROL |
| ENTEROBACTERIAS TOTALES | < 10 <sup>3</sup> ufc/g | ISO 7402              | PLAN CONTROL |
| SALMONELLA spp.         | AUSENCIA                | ANFOR BIO 12/1- 04/94 | PLAN CONTROL |

| ACEPTACIÓN      | FANDICOSTA S.A.                   |                                     |   |
|-----------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---|
| FECHA: 27.01.20 | DPTO. PRODUCCIÓN<br>RAMÓN HERMIDA | DPT. COMERCIAL<br>LORENZO FERNÁNDEZ | DPTO. CALIDAD<br>JOSÉ LUIS REY            |
| Nº EDICIÓN: 12  | $(\mathcal{N})$                   | M                                   | de la |
| Nº PÁGINAS: 3   |                                   | J                                   | 12  |