



# Ficha Técnica RG-62-07

4679

**RAPE DEL CABO COLAS SIN PIEL**

Fecha de revisión de este documento: **04.04.2019**



## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

<b>Marca:</b>	FERRER	<b>EAN envase:</b>	8411757046791
<b>Origen. Elaborado en:</b>	CATALUNYA	<b>EAN caja:</b>	18411757046798
<b>Tipo de lote:</b>	LXYYY	X: corresponde a la última cifra del año de elaboración YYY: corresponde al día de elaboración según calendario juliano	

## PESOS Y GRAMAJES

PESO NETO SIN GLASEO DE UN ENVASE (g)	PESO NETO SIN GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	FORMATO	GRAMAJE
<b>1500</b>	<b>3000</b>	2X1.5	100-300 g/un
CONTENIDO CON GLASEO DE UN ENVASE (g)	CONTENIDO CON GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	% GLASEO	
-	-	0	

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN LEGAL:</b>	<b>Colas sin piel de rape del cabo ultracongelado</b>
<b>INGREDIENTES:</b>	<b>Rape.</b>
<b>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA:</b>	<i>Lophius vomerinus</i>
<b>ZONA Y ARTE DE PESCA:</b> <b>PAÍS DE CRÍA:</b>	Capturado con redes de arrastre en el océano Atlántico sureste (FAO 47)

Aspectos como el glaseo, porcentaje de ingredientes, gramaje... están sujetos a un margen de variabilidad de 3 puntos o 3% según el parámetro

Elaborado por: Humbert Torredà Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA) RGS. ES 12.02488/B CE	qualitat@fferrer.es Página 1 de 4	<b>FERRER</b> ALIMENTOS DE CONFIANZA
--	--------------------------------------	---



# Ficha Técnica RG-62-07

**4679****RAPE DEL CABO COLAS SIN PIEL**Fecha de revisión de este documento: **04.04.2019**

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS, OGM's e IRRADIADOS

	Se encuentra presente	Cuál es el ingrediente en el que se encuentra presente este alérgeno?	Puede aparecer como trazas
<b>Cereales que contengan gluten</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Crustáceos</b>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Huevo y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Pescado</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rape	<input type="checkbox"/>
<b>Cacahuetes</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Soja</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Leche y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Frutos secos con cáscara</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Apio y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Mostaza y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Sésamo</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Sulfitos</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Altramuces</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Moluscos</b>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
<b>OGM's:</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Ingredientes irradiados:</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

## VALORES NUTRICIONALES

Por 100g de producto

<b>Valor energético en kJ:</b>	269	kJ
<b>Valor energético en kcal:</b>	64	kcal
<b>Grasas:</b>	0.5	g
de las cuales saturadas:	0.2	g
<b>Hidratos de carbono:</b>	1.1	g
de los cuales azúcares:	0	g
<b>Proteínas:</b>	14	g
<b>Sal:</b>	0.50	g

Elaborado por: Humbert Torredà      [qualitat@fferrer.es](mailto:qualitat@fferrer.es)  
Frigorífics Ferrer, SA.      C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE      **Página 2 de 4**

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA



# Ficha Técnica RG-62-07

**4679****RAPE DEL CABO COLAS SIN PIEL**Fecha de revisión de este documento: **04.04.2019**

## VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE

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

## VALORES QUÍMICOS LÍMITE

Plomo: 0.30mg/kg  
Cadmio: 0.050mg/kg  
Mercurio: 0.50mg/kg  
Dioxinas: 4.0pg/g fresco  
Dioxinas + PCBs: 8.0pg/g fresco  
Benzopirenos: 2.0µg/kg

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor característico  
Color característico  
Textura firme

## OTRAS CARACTERÍSTICAS Y CLAIMS

Producto crudo  
Sin piel  
Con espinas

## ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN

ENVASE		CAJA	
<b>Medidas (mm):</b>	246x325x50	<b>Medidas (mm):</b>	260x335x125
<b>Peso (g):</b>	80g	<b>Peso (g):</b>	245g
<b>Descripción:</b>	Bandeja negra de polietileno furanoato y polietileno teraftalato termosellado con film transparente de poliamida y polietileno y etiqueta adhesiva marca Ferrer.	<b>Descripción:</b>	Caja de cartón blanca marca Ferrer desechable con etiqueta adhesiva
<b>Envases / caja:</b>	2	<b>Peso logístico:</b>	3405
	Reutilizable NO		Reutilizable NO
PALETIZACIÓN			
<b>Cajas por rellano:</b>	10	<b>Envases por rellano:</b>	20
<b>Rellanos por palet:</b>	14	<b>Envases por palet:</b>	280
<b>Cajas por palet:</b>	140	<b>Peso logístico:</b>	500
<b>Altura palet (mm):</b>	1900	<b>Tipo de palet:</b>	EUROPEO

Elaborado por: Humbert Torredà [qualitat@fferrer.es](mailto:qualitat@fferrer.es)  
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE Página 3 de 4

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA



# Ficha Técnica RG-62-07

4679

**RAPE DEL CABO COLAS SIN PIEL**

Fecha de revisión de este documento: **04.04.2019**

## VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN

<u>CONSERVACIÓN:</u>	Producto ultracongelado. Almacenado y transportado a Tª inferior a -18 °C. Conservar y transportar a temperatura inferior a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Consumir antes de la fecha de consumo preferente.	<b>VIDA ÚTIL</b>	
		<b>18</b>	meses
		<b>VIDA ÚTIL SECUNDARIA</b>	
		<b>24</b>	horas
<u>PREPARACIÓN:</u>	Dejar descongelar unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende. Una vez descongelado, cocinar al gusto.		
<u>RECOMENDAMOS:</u>	-		

## NORMATIVAS DE APLICACIÓN

### NORMAS GENERALES:

**Reglamento (CE) 178/2002** por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

**Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 853/2004** por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.

### NORMAS RELATIVAS A CRITERIOS SANITARIOS Y DE HIGIENE:

**Reglamento (CE) 396/2005** establece límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, y posteriores modificaciones

**Reglamento (CE) 1881/2006** contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios, y posteriores modificaciones

**Reglamento (CE) 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones

**Reglamento (CE) 1333/2008** sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.

### NORMAS RELATIVAS A ENVASES:

**Reglamento (UE) 10/2011** sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y posteriores modificaciones

**Reglamento (UE) 1935/2004** sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

### NORMAS RELATIVAS A ETIQUETAJE:

**Reglamento (CE) 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones

**Reglamento (UE) 1379/2013** por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la pesca y de la acuicultura

**BOE. 3350 Resolución de 26 de enero de 2018** por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España y su posterior corrección.

Elaborado por: Humbert Torredà      qualitat@fferrer.es  
Frigorífics Ferrer, SA.      C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE      Página 4 de 4

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA