



Ficha Técnica

RG-62-06

4744

NAVAJAS

Fecha y hora de revisión de este documento: 09.10.2017 - 12:19

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Formato:	8x250	Marca:	FERRER
Glaseo:	0%	EAN:	8411757047446
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:	250g	2000g
CONTENIDO:	250g	2000g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<u>DENOMINACIÓN COMERCIAL:</u>	Navaja americana enteras ultracongeladas
<u>INGREDIENTES:</u>	Navaja americana.
<u>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA:</u>	<i>Ensis directus</i>
<u>ZONA Y ARTE DE PESCA:</u> <u>PAÍS DE CRÍA:</u>	Capturado con rastras en el Mar Negro (FAO 37.4)

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

Página 1 de 4

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA



Ficha Técnica

RG-62-06

4744

NAVAJAS

Fecha y hora de revisión de este documento: **09.10.2017 - 12:19**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Se encuentra presente	Ingrediente en el que se encuentra	Puede aparecer como trazas
Cereales que contengan gluten	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Crustáceos	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Pescado	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Cacahuetes	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Leche y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Frutos secos con cáscara	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Apio y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Sésamo	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Sulfitos	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altramuces	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>	Navaja americana	<input type="checkbox"/>

OGM's e IRRADIADOS

	Se encuentra presente	Ingrediente en el que se encuentra	Puede aparecer como trazas
OGM's:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Ingredientes irradiados:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>



Ficha Técnica

RG-62-06

4744

NAVAJAS

Fecha y hora de revisión de este documento: 09.10.2017 - 12:19

VALORES NUTRICIONALES

Por 100g de producto

Valor energético en kJ:	307	kJ
Valor energético en kcal:	73	kcal
Grasas:	0.9	g
de las cuales saturadas:	0.2	g
Hidratos de carbono:	0.9	g
de los cuales azúcares:	0	g
Proteínas:	15	g
Sal:	1.53	g

ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN

ENVASE		CAJA	
Medidas (mm):	162x250x25	Medidas (mm):	260x335x125
Peso (g):	30	Peso (g):	245g
Descripción:	Bandeja negra de polietileno furanoato y polietileno teraftalato termosellado con film transparente de poliamida y polietileno y etiqueta adhesiva marca Ferrer por delante y otra por detrás con toda la información del producto.	Descripción:	Caja de cartón blanca marca Ferrer desechable con etiqueta adhesiva
Envases / caja:		Peso logístico (g):	
8		2485	
PALETIZACIÓN			
Cajas por rellano:	10	Envases por rellano:	80
Rellanos por palet:	14	Envases por palet:	1120
Cajas por palet:	140	Peso logístico (kg):	371
Altura palet (mm):	1780	Tipo de palet:	EUROPEO



Ficha Técnica

RG-62-06

4744

NAVAJAS

Fecha y hora de revisión de este documento: 09.10.2017 - 12:19

VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE

Reglamento 2073/2005 - Reglamento 1441/2007

Microorganismos Aerobios: 1.000.000 UFC/g
Enterobacterias: 1.000 UFC/g
Salmonella: Ausencia/25g

VALORES QUÍMICOS LÍMITE

Reglamento 1881/2006 - Reglamento 2074/2005

Plomo: 1.50mg/kg
Cadmio: 1.0mg/kg
Dioxinas: 4.0pg/g fresco
Dioxinas + PCBs: 8.0pg/g fresco
Benzopirenos: 10.0µg/kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor característico
Textura firme

OTRAS CARACTERÍSTICAS Y CLAIMS

Pieza entera
Contiene cáscaras no comestibles.
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 y servir.