

CÓDIGO / CLIENTE  
DENOMINACIÓN INTERNA  
PRODUCTO

21488 / FERRER  
ROD. TINTORERA (1X6) DP 30 C.FERRER 15  
RODAJA TINTORERA SP DP (1x6) C.FERRER

**1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO**

1.1 MATERIA PRIMA	Tintorera S/P
1.2 DENOMINACIÓN COMERCIAL	Rodaja de tintorera d/p
1.3 DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	Prionace glauca
1.4 ZONA DE CAPTURA	FAO 41 - Atlántico Sudoeste
1.5 GLASEO/TOLERANCIA	30% / 2%
1.6 ANCHO DE CORTE	13 mm
1.7 TIPO DE CORTE	Recto, sin piel
1.8 GRAMAJE	> 100 g

**2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE**

2.1 PRESENTACIÓN	Doble piel
2.2 TIPO DE ENVASE	Bobina Ferrer ( <i>Bobina ferrer d/p 400</i> ) / Bobina anónima ( <i>Bobina anonima d/p 450</i> )
2.3 TIPO DE EMBALAJE	Caja Ferrer C - 15 ( <i>Ferrer 15</i> )
2.4 KILOS/CAJA	6
2.5 CADUCIDAD	18 Meses desde la fecha de fabricación
2.6 CAJAS / PALET	99 (9 base x 11 altura)

**3. OBSERVACIONES**

**DATOS A IMPRIMIR EN LA BOBINA**

**RODAJA TINTORERA** (*Prionace glauca*)  
 LOTE: **ORDEN DE PRODUCCIÓN** ( 6 dígitos ) + **DDMM** ( día y mes de fabricación )  
 FECHA DE CONGELACIÓN: **DD.MM.AA** (De la materia prima)  
 CAPTURADO EN : Ver origen (FAO). ARTE DE PESCA: SEDALES Y ANZUELOS  
 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: **MM.AAAA** ( 18 Meses desde la fecha de fabricación )  
 INGREDIENTES: **TINTORERA**. ALÉRGENOS: CONTIENE **PESCADO** Y OCASIONALMENTE PUEDE CONTENER TRAZAS DE **MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS**  
 VALORES NUTRICIONALES (100g): ENERGIA 65kcal / 277kJ GRASAS 0.2g GRASAS SATURADAS <0.1g  
 HIDRATOS DE CARBONO 0,2g AZÚCARES <0.1g PROTEÍNAS 16g SAL 0.33g  
 PARA: FRIGORÍFICS FERRER S.A. C/DEL MAS DE BIGAS, 2 08500 - VIC (BARCELONA)



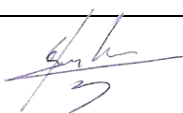
*Incluir dirección y RSI Solo en caso de utilizar bobina anónima*

**ETIQUETA DE LA CAJA**

**7044 RODAJAS DE TINTORERA HIG. 1X6**  
 RODAJAS DE TINTORERA SIN PIEL HIGIENIZADAS ULTRACONGELADAS  
 Ingredientes: **TINTORERA** (*Prionace glauca*).  
 Capturado con sedales y anzuelos en el **océano Atlántico noroeste (FAO 21)** (Según origen)  
 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)  
 Valor energético: 277kJ  
 65kcal  
 Grasas: 8,2g  
 de las cuales saturadas: 0g  
 Hidratos de carbono: 0,2g  
 de los cuales azúcares: 0g  
 Proteínas: 16g  
 Sal: 0,33g  
 PESO NETO = PESO ESCURRIDO: **4,2kg**  
 TALLA: 150-350g/un con hielo 18-36un/caja  
 LOTE: **ORD PROD** ( 6 dígitos ) + **DDMM** ( día y mes fabricación )  
 FECHA DE CONGELACION: **DD.MM.AA** (Del día de producción)  
 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: **MM.AAAA**




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

ACEPTACIÓN	FANDICOSTA S.A.		
FECHA: 05.08.19	DPTO. PRODUCCIÓN DIEGO BARBOSA	DPT. COMERCIAL LORENZO FERNÁNDEZ	DPT. CALIDAD JOSÉ LUIS REY
Nº EDICIÓN: 06			
Nº PÁGINAS: 1			

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

**6. VALORES NUTRICIONALES**

ANÁLISIS	VALOR	UNIDADES
VALOR ENERGÉTICO	83	Kcal
PROTEÍNAS	15,7	g
HIDRATOS DE CARBONO	<2	g
GRASAS	<3	g

**7. USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES**



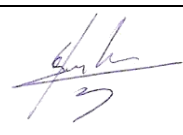
USO PREVISTO

Cocinado

GRUPO DE CONSUMIDORES

Todos en general, con las siguientes salvedades:

1. Los afectados por la tabla de alergenos
2. Se recomienda precaución en el consumo a las mujeres embarazadas o que puedan llegar a estarlo, mujeres en fase de lactancia y a niños de corta edad (entre 1 y 30 meses). A este grupo de población se recomienda evitar consumir las especies más contaminadas.

ACEPTACIÓN	FANDICOSTA S.A.		
FECHA: 05.08.19	DPTO. PRODUCCIÓN DIEGO BARBOSA	DPT. COMERCIAL LORENZO FERNÁNDEZ	DPT. CALIDAD JOSÉ LUIS REY
Nº EDICIÓN: 06			
Nº PÁGINAS: 2			

**FICHA DE ESPECIFICACIONES**

**8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS**

PRODUCTO TERMINADO



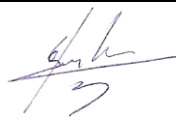
ANÁLISIS	LÍMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA
NTVB	≤ 50 mgNBVT/100g	MÉTODO ANTONACOPOULOS	PLAN CONTROL
PH	6 - 8	pH-METRO	PLAN CONTROL
% SAL	< 1,5%	MÉTODO MOHR	PLAN CONTROL

ANÁLISIS	LÍMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA
Hg	1,0 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL
Cd	0,05 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL
Pb	0,3 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL

**9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

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: 05.08.19	DPTO. PRODUCCIÓN DIEGO BARBOSA	DPT. COMERCIAL LORENZO FERNÁNDEZ	DPT. CALIDAD JOSÉ LUIS REY
Nº EDICIÓN: 06			
Nº PÁGINAS: 3			