Ficha Técnica RG-62-07

2280 ALMEJA BLANCA COCIDA

Fecha de revisión de este documento: **11.12.2019**

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Marca:	FERRER	**EAN envase:**	8411757022801
Origen. Elaborado en:	VIETNAM	**EAN caja:**	18411757022808
Tipo de lote:	Número correlativo según orden de fabricación		

PESOS Y GRAMAJES

PESO NETO SIN GLASEO DE UN ENVASE (g)	PESO NETO SIN GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	FORMATO	GRAMAJE
500	**5000**	10X500	20-30 un/envase 40/60 un/kg
CONTENIDO CON GLASEO DE UN ENVASE (g)	CONTENIDO CON GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	**% GLASEO**	
500	5000	0	

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN LEGAL:	**Almeja del Pacífico blanca cocida ultracongelada**
INGREDIENTES:	**Almeja** del Pacífico blanca cocida.
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA:	*Meretrix lyrata*
ZONA Y ARTE DE PESCA: PAÍS DE CRÍA:	Capturado con rastras en el océano Pacífico noroeste (FAO 61)

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

Elaborado por: Humbert Torredà qualitat@fferrer.es

Frigorífics Ferrer, SA. - C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA) - RGSEAA ES 12.02488/B CE

FRIGORÍFICS FERRER, S.A. N.I.F.: A 08 555 344 C. del Mas de Bigas, 2 - Apc. 104 Tel. 93 886 25 00 - Fax 93 886 15 43 08500 VIC (Barcelona)

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.

2280 ALMEJA BLANCA COCIDA

Fecha de revisión de este documento: **11.12.2019**

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
Cereales que contengan gluten	☐		☐
Crustáceos	☐		☐
Huevo y derivados	☐		☐
Pescado	☐		☐
Cacahuetes	☐		☐
Soja	☐		☐
Leche y derivados	☐		☐
Frutos secos con cáscara	☐		☐
Apio y derivados	☐		☐
Mostaza y derivados	☐		☐
Sésamo	☐		☐
Sulfitos	☐		☐
Altramuces	☐		☐
Moluscos	☒	Almeja	☐
OGM's:	☐		☐
Ingredientes irradiados:	☐		☐

VALORES NUTRICIONALES

Por 100g de producto		
Valor energético en kJ:	271	kJ
Valor energético en kcal:	65	kcal
Grasas:	0.3	g
de las cuales saturadas:	0.2	g
Hidratos de carbono:	4.0	g
de los cuales azúcares:	2.8	g
Proteínas:	12	g
Sal:	0.72	g

Elaborado por: Humbert Torredà qualitat@fferrer.es

Frigorífics Ferrer, SA. - C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA) - RGSEAA ES 12.02488/B CE

FRIGORÍFICS FERRER, S.A. N.I.F.: A 08 555 344 C. del Mas de Bigas, 2 - Apc. 104 Tel. 93 886 25 00 - Fax: 93 886 15 43 08500 VIC (Barcelona)

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-62-07

2280 ALMEJA BLANCA COCIDA

Fecha de revisión de este documento: **11.12.2019**

VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE

Salmonella:	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes:	Ausencia/25g

VALORES QUÍMICOS LÍMITE

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
Color característico
Textura firme

OTRAS CARACTERÍSTICAS Y CLAIMS

Producto cocido
Contiene cáscaras no comestibles

ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN

ENVASE				CAJA			
Medidas (mm):	190x260			**Medidas (mm):**	230x345x150		
Peso (g):	15			**Peso (g):**	324		
Descripción:	Bolsa de poliamida marca Ferrer con información impresa y ventanilla transparente delantera			**Descripción:**	Caja de cartón blanca desechable marca Ferrer con etiqueta adhesiva		
Envases / caja:	10	Reutilizable	NO	**Peso logístico (g):**	5474	Reutilizable	NO
PALETIZACIÓN							
Cajas por rellano:	11			**Envases por rellano:**	110		
Rellanos por palet:	12			**Envases por palet:**	1320		
Cajas por palet:	132			**Peso logístico (kg):**	746		
Altura palet (mm):	1950			**Tipo de palet:**	EUROPEO		

Elaborado por: Humbert Torredà qualitat@fferrer.es

Frigorífics Ferrer, SA. - C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA) - RGSEAA ES 12.02488/B CE

FRIGORÍFICS FERRER, S.A. N.I.F.: A 08 555 344 C. del Mas de Bigas, 2 - Apc. 104 Tel. 93 886 25 00 - Fax 93 886 15 43 08500 VIC (Barcelona)

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.

2280 ALMEJA BLANCA COCIDA

Fecha de revisión de este documento: **11.12.2019**

VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN

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

NORMATIVAS DE APLICACIÓN

NORMAS GENERALES:
Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
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.
Reglamento (CE) 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, 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, y posteriores modificaciones.

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, y posteriores modificaciones.
BOE. 9026 Resolución de 24 de mayo de 2019 de la secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

Elaborado por: Humbert Torredà qualitat@fferrer.es

Frigorífics Ferrer, SA. - C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA) - RGSEAA ES 12.02488/B CE

FRIGORÍFICS FERRER, S.A. N.I.F.: A 08 555 344 C. del Mas de Bigas, 2 - Apc. 104 Tel. 93 886 25 00 - Fax: 93 886 15 43 08500 VIC (Barcelona)

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.