

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Cód: FR-01-MPC
			Fecha Aprob: 19/08/19
			Revisión: 02
CÓDIGO:	06-0101	ÚLTIMA REVISIÓN:	09
FECHA DE APROBACIÓN DE LA ÚLTIMA REVISIÓN:	04/11/20		

DENOMINACIÓN COMERCIAL	REJOS DE POTÓN CRUDOS CONGELADOS EN BANDEJA
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Dosidicus gigas</i>
FOTO PRODUCTO	
ZONA DE CAPTURA	Capturado en el Océano Pacífico, sudoriental (FAO 87)
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pesca extractiva
ARTES DE PESCA	Sedales y anzuelos
MARCA COMERCIAL	
TAMAÑOS Y FORMATOS	El producto va acondicionado en bandejas plásticas de peso neto: 800 g / 1 Kg / 2 Kg / 3 Kg / 4 Kg / Peso variable
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	Acondicionado en bandejas plásticas retractiladas con film plástico, dentro de cajas de cartón y en palés (80x120 cm) para su distribución.

INGREDIENTES	Rejos de Potón del Pacífico (molusco), sal, acidulante E-330 (ácido cítrico), corrector de acidez E-331 (citratos de sodio). Puede contener pescado y crustáceos .
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	DD/MM/AA (día/mes/año)
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de elaboración
MODO DE CONSERVACIÓN	Condiciones de almacenamiento y transporte: Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.
USO PREVISTO	Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a moluscos ó alguno de sus otros ingredientes. Retirar el envoltorio. Lavar con agua abundante para eliminar posibles restos de arena o suciedad. Cocinar previo a su consumo.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OGM

ALÉRGENO	PRESENCIA	AUSENCIA	TRAZAS*
Gluten		X	
Crustáceos			X
Altramuz		X	
Moluscos	X		
Huevo		X	
Pescado			X
Cacahuete y derivados		X	
Soja y derivados		X	
Leche		X	
Frutos secos		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Sésamo		X	
Sulfitos (E-223) Metabisulfito sódico (>10 mg/Kg)		X	
OGM		X	

*No presente en el producto pero sí usado en la factoría.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g

	PARÁMETROS	VALORES
INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100g	Valor Energético	254 KJ / 60 Kcal
	Grasas	0,9 g
	Ácidos grasos saturados	0,1 g
	Hidratos de Carbono	<0,5 g
	Azúcares	<0,5 g
	Proteínas	13 g
	Sal	0,76 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Brillante, húmedo y con ausencia de pigmentación extraña
OLOR	Característico de la especie
SABOR	Característico de la especie
TEXTURA	Característica de la especie (consistencia firme)

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

% DE AGUA DE GLASEO	3-10%
RESTOS DE VÍSCERAS	Ausencia
CUERPOS EXTRAÑOS (Metal, vidrio, madera....)	Ausencia

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO
MERCURIO (Hg)	≤0,5 mg/Kg
CADMIO (Cd)	≤1,0 mg/Kg
PLOMO (Pb)	≤ 0,3 mg/Kg
Benzopirenos	≤ 5,0 µg/kg peso fresco
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas	≤6,5 pg/g peso en fresco

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO
Aerobios mesófilos	1.000.000 ufc/g
Enterobacterias	10.000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g
Coliformes Totales	10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	No detectado/25 g
<i>Listeria monocytógenes</i>	No detectado/25 g
<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	100 ufc/g

* Límites establecidos basados en la aplicación del Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (modificado por el Reglamento 1441/2007 y el Reglamento 229/2019) y el Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios (modificado por el Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011, Reglamento 488/2014 y Reglamento 2015/1005).

SELLO DE FESBA, S.L.



FIRMA DEL RESPONSABLE DE CALIDAD



TALLÓS, S/N - 15981 DODRO
A Coruña, ESPAÑA
T: +34 981 802 212
www.fesba.net

