

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 16/01/18 Edición: 4
14629- NAVAJAS MSC DELFIN IQF 5 KG-		

PROVEEDOR: Delfín Ultracongelados, S.A.	
PRODUCTO: Navajas Americanas Crudas Ultracongeladas IQF MSC -DELFIN- 5 KG	
Denominación comercial: Navajas americanas	Nombre científico: <i>Ensis directus</i>
Arte de pesca: Rastras	Capturado en Océano Atlántico Noreste. Mar del Norte
FABRICACIÓN	Las navajas, tras su captura mediante rastras, son sometidas a depuración y abundantemente lavadas. Posteriormente se clasifican, eliminando piezas defectuosas, se ultracongelan individualmente y se envasan en cajas de cartón a 5 kg de peso neto. Una vez en nuestras instalaciones se deposita en cámara de conservación hasta su distribución
ENVASE PRIMARIO: Granel.	ENVASE SECUNDARIO: Caja de cartón 5 kg de peso neto.
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	24 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)
LOTE	Combinación de dígitos.
FECHA DE CONGELACIÓN	DD/MM/AAAA
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Mantener a temperatura inferior a - 18°C. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.
MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO	Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, debe ser cocinado completamente antes de su consumo.
POBLACIÓN DE DESTINO	Este producto está destinado a toda la población en general, excepto a las personas alérgicas a las sustancias incluidas en la declaración de alérgenos y a la población vegetariana.

INGREDIENTES	Navajas
ALÉRGENOS	Contiene moluscos .
OGM´s	No contiene

**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 16/01/18
Edición: 4**14629- NAVAJAS MSC DELFIN IQF 5 KG-****PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS**

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso neto (g)	5000	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Cadmio	1,0	1,0	Reglamento (CE) n.º 1881/2006
Plomo	1.5	1.5	Reglamento (CE) n.º 1881/2006
Mercurio	0.5	0.5	Reglamento (CE) n.º 1881/2006

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	$<1 \times 10^6$	$<1 \times 10^6$	Cultivo en placa
Enterobacterias totales / g	$<1 \times 10^3$	$<1 \times 10^3$	Cultivo en placa
<i>Escherichia coli</i> / g	$<1 \times 10^2$	$<1 \times 10^2$	Cultivo en placa
<i>Salmonella spp</i> / 25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	$<1 \times 10^2$	$<1 \times 10^2$	Cultivo en placa

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valoración
Color	Valva marrón-pardo. Carne blanquecina
Olor	Intenso aroma a mar y marisco
Sabor	Intenso sabor a marisco una vez cocinada
Textura	Firme, tersa

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 16/01/18 Edición: 4
14629- NAVAJAS MSC DELFIN IQF 5 KG-		

NORMATIVA LEGAL VIGENTE	
<i>REAL DECRETO</i>	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	488/2014 que modifica al Reglamento (CE) nº1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios.
REGLAMENTO	1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
REGLAMENTO	1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.