

|                                                                                 |                               |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|
|  | <b>Ficha Técnica</b> RG-62-06 |                     |
|                                                                                 | <b>1220</b>                   | <b>LENGUADO N.3</b> |

Fecha y hora de revisión de este documento: 13.11.2017 - 12:53



| CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES                                                                 |             |                              |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|---------------|
| <b>Formato:</b>                                                                             | 12 unidades | <b>Marca:</b>                | FERRER        |
| <b>Glaseo:</b>                                                                              | 10% aprox   | <b>EAN:</b>                  | 8411757012208 |
| <b>Vida útil:</b>                                                                           | 18 meses    | <b>Origen. Elaborado en:</b> | HOLANDA       |
| <b>Tipo de lote:</b> Orden de Fabricación. Número correspondiente a la orden de producción. |             |                              |               |

| PESOS Y GRAMAJES                    |          |                                                      |
|-------------------------------------|----------|------------------------------------------------------|
| ENVASE                              | TOTAL    | GRAMAJE                                              |
| <b>PESO NETO</b><br>peso escurrido: | variable | 200-250g/lenguado sin glaseo<br>12 unidades por caja |
| <b>CONTENIDO:</b>                   |          |                                                      |

| INFORMACIÓN DEL PRODUCTO                             |                                                                                           |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>DENOMINACIÓN COMERCIAL:</u>                       | Lenguado ultracongelado                                                                   |
| <u>INGREDIENTES:</u>                                 | Lenguado.                                                                                 |
| <u>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA:</u>                      | <i>Solea solea</i>                                                                        |
| <u>ZONA Y ARTE DE PESCA:</u><br><u>PAÍS DE CRÍA:</u> | Capturado con redes de arrastre en el Mar del Norte, océano Atlántico noreste (FAO 27.IV) |

|                         |                   |                         |                                                                                       |
|-------------------------|-------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 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           |                                                                                       |

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.

|                                                                                 |                               |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|
|  | <b>Ficha Técnica</b> RG-62-06 |                     |
|                                                                                 | <b>1220</b>                   | <b>LENGUADO N.3</b> |

Fecha y hora de revisión de este documento: 13.11.2017 - 12:53

| 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 type="checkbox"/>   |
| Huevo y derivados             | <input type="checkbox"/>            |                                    | <input type="checkbox"/>   |
| Pescado                       | <input checked="" type="checkbox"/> | Lenguado                           | <input 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 type="checkbox"/>            |                                    | <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"/>   |

|                                                                                                                              |                                      |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaborado por: Humbert Torredà<br>Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)<br>RGS. ES 12.02488/B CE | htorreda@fferrer.es<br>Página 2 de 4 |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|

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.

|                                                                                 |                               |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|
|  | <b>Ficha Técnica</b> RG-62-06 |                     |
|                                                                                 | <b>1220</b>                   | <b>LENGUADO N.3</b> |

Fecha y hora de revisión de este documento: 13.11.2017 - 12:53

| VALORES NUTRICIONALES            |      |      |
|----------------------------------|------|------|
| Por 100g de producto             |      |      |
| <b>Valor energético en kJ:</b>   | 320  | kJ   |
| <b>Valor energético en kcal:</b> | 76   | kcal |
| <b>Grasas:</b>                   | 1.9  | g    |
| de las cuales saturadas:         | 0.4  | g    |
| <b>Hidratos de carbono:</b>      | 0    | g    |
| de los cuales azúcares:          | 0    | g    |
| <b>Proteínas:</b>                | 15   | g    |
| <b>Sal:</b>                      | 0.30 | g    |

| ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN |                                     |                             |                                                        |
|-----------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------|
| ENVASE                      |                                     | CAJA                        |                                                        |
| <b>Medidas (mm):</b>        | 425x580                             | <b>Medidas (mm):</b>        | 295x395x100                                            |
| <b>Peso (g):</b>            | 16                                  | <b>Peso (g):</b>            | 293                                                    |
| <b>Descripción:</b>         | Bolsa de poliestireno de color azul | <b>Descripción:</b>         | Caja de cartón desechable blanca con etiqueta adhesiva |
| <b>Envases / caja:</b>      | 1                                   | <b>Peso logístico (g):</b>  | variable                                               |
| PALETIZACIÓN                |                                     |                             |                                                        |
| <b>Cajas por rellano:</b>   | 8                                   | <b>Envases por rellano:</b> | -                                                      |
| <b>Rellanos por palet:</b>  | 19                                  | <b>Envases por palet:</b>   | -                                                      |
| <b>Cajas por palet:</b>     | 152                                 | <b>Peso logístico (kg):</b> | variable                                               |
| <b>Altura palet (mm):</b>   | 2050                                | <b>Tipo de palet:</b>       | EUROPEO                                                |

|                         |                   |                         |                                                                                       |
|-------------------------|-------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 3 de 4           |                                                                                       |

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.

|                                                                                 |                               |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|
|  | <b>Ficha Técnica</b> RG-62-06 |                     |
|                                                                                 | <b>1220</b>                   | <b>LENGUADO N.3</b> |

Fecha y hora de revisión de este documento: 13.11.2017 - 12:53

| VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE              |                 |
|---------------------------------------------|-----------------|
| Reglamento 2073/2005 - Reglamento 1441/2007 |                 |
| Microorganismos Aerobios:                   | 1.000.000 UFC/g |
| Entero bacterias:                           | 1.000 UFC/g     |
| Salmonella:                                 | Ausencia/25g    |

| VALORES QUÍMICOS LÍMITE                     |                |
|---------------------------------------------|----------------|
| Reglamento 1881/2006 - Reglamento 2074/2005 |                |
| Plomo:                                      | 0.30mg/kg      |
| Cadmio:                                     | 0.050mg/kg     |
| Mercurio:                                   | 0.50mg/kg      |
| Dioxinas:                                   | 4.0pg/g fresco |
| Dioxinas + PCBs:                            | 8.0pg/g fresco |
| Benzopirenos:                               | 2.0µg/kg       |

| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS |
|--------------------------------|
| Olor característico            |
| Textura firme                  |

| OTRAS CARACTERÍSTICAS Y CLAIMS |
|--------------------------------|
| Producto crudo                 |
| Con piel i espinas. Eviscerado |
| pH: 6-7                        |
| Humedad: 80-90%                |

| CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN |                                                                                                                                             |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>CONSERVACIÓN:</u>       | Conservar y transportar a temperatura inferior a -18°C.<br>Producto ultracongelado. Una vez descongelado, no volver a congelar.             |
| <u>PREPARACIÓN:</u>        | Dejar descongelar unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende.<br>Una vez descongelado, cocinar al gusto. |

|                         |                   |                         |                                         |
|-------------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------------------------|
| Elaborado por:          | Humbert Torredà   | htorreda@fferrer.es     | <b>FERRER</b><br>ALIMENTOS DE CONFIANZA |
| Frigorífics Ferrer, SA. | C/Mas de Bigas, 2 | - 08500 VIC (BARCELONA) |                                         |
| RGS. ES 12.02488/B CE   | Página 4 de 4     |                         |                                         |

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.