

PRODUCTO: Filetes de Merluza del cabo sin piel 14 kg aprox. Ultracongelado a bordo**MARCA:** Pescanova**1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL**

NOMBRE EMPRESA:	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.
DIRECCIÓN:	Rúa José Fernández López s/n Chapela - 36320 Redondela - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	0034 986818100
Nº DE FAX:	0034 986453264

2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	NOVANAM LTD.
DIRECCIÓN:	Ben Amathila Avenue. Walvis Bay. Namibia
Nº TELÉFONO:	+264632002200
Nº DE FAX:	
N. Reg. Sanitario:	NAMIBIA Nº 8V, NAMIBIA Nº 1V

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**3.1. MATERIAS PRIMAS**

DESCRIPCIÓN	ESPECIE	MÉTODO DE PRODUCCIÓN	ARTE DE PESCA
Filetes de Merluza del cabo	Merluccius capensis, Merluccius paradoxus	Atlántico Sudeste	Redes de arrastre

3.2. INGREDIENTESMerluza del cabo (**pescado**)Puede contener **crustáceos y moluscos****3.3. LISTA ALÉRGENOS**

Información relativa a la presencia de alérgenos alimentarios con arreglo al Reglamento (EU) Nº 1169/2011.

(SI) Indica la presencia, (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración. (NC) Indica que no contiene el alérgeno.

Presencia de:	SI	PC	NC
*Cereales que contengan gluten			x
*Crustáceos y productos a base de crustáceos		x	
*Huevo y productos a base de huevo			x
*Pescado y productos a base de pescado	x		
*Cacahuete y productos a base de cacahuete			x
*Soja y productos a base de soja			x
*Leche y sus derivados (incluida lactosa)			x
*Frutos con cáscara y derivados			x
*Apio y productos derivados			x
*Mostaza y productos derivados			x
*Sésamo y productos a base de sésamo			x
*Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm de SO ₂)			x
*Altramuces y productos a base de altramuces			x
*Moluscos y productos a base de moluscos		x	
OGM > 0,9%			x

PRODUCTO: Filetes de Merluza del cabo sin piel 14 kg aprox. Ultracongelado a bordo

MARCA: Pescanova

4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Filetes de merluza sin piel PBI interfoliados, ultracongelados a bordo. Dos bloques de 7 kg aproximadamente, en caja máster de cartón de peso 14kg peso variable.

Clasificación:

1/ 2 Oz.	30-60 g	Cod. 2488
2/4 Oz.	60g – 115g.	Cod. 1828 / 173125
4/6 Oz.	115g – 170g.	Cod. 1610
6/8 Oz.	170g – 225g.	Cod. 1830

PRODUCTO ELABORADO CON MATERIAS PRIMAS CERTIFICADAS MSC-F-31487

Producto elaborado con materias primas procedentes de pesquerías certificadas por el estándar de sostenibilidad pesquera de Marine Stewardship Council (MSC).

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Filete de merluza sin piel 14 kg aprox. Ultracongelado a bordo. Pescanova.

4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

	Por 100 g Crudo
Valor Energético (kJ)	337
Valor Energético (kcal)	80
Grasas (g)	2,3
de las cuales saturadas (g)	0,4
Hidratos de Carbono (g)	0
de los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	14,9
Sal (g)	0,35
Omega 3 EPA + DHA (mg)	427

4.3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Materia extraña	Ausencia	Visual	Continuo	Control Calidad

4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Aerobios 30°C	<= 3.000.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	2/ buque y campaña	Laboratorio Externo/Interno
Enterobacterias	<= 3.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	2/ buque y campaña	Laboratorio Externo/Interno
Listeria monocytogenes /25g	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	2/ buque y campaña	Laboratorio Externo/Interno
Salmonella / 25g	No detectado/25 g	NF ISO 6579	2/ buque y campaña	Laboratorio Externo/Interno

PRODUCTO: Filetes de Merluza del cabo sin piel 14 kg aprox. Ultracongelado a bordo

MARCA: Pescanova

4.5. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Cadmio	< 0,05 mg/Kg peso fresco	AOAC 999.11	1 /caladero y campaña	Laboratorio externo
Mercurio	< 0,5 mg/Kg peso fresco	Espect. absorción atómica	1 / caladero y campaña	Laboratorio externo
Plomo	< 0,3 mg/Kg peso fresco	Espect. absorción atómica	1 / caladero y campaña	Laboratorio externo

4.6. PREPARACIÓN

Descongelar si fuese necesario y preparar al gusto.

4.7. MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
LOTE	EEMMAA EE: indica el número del establecimiento autorizado MM: indica el número de marea AA: dos últimos dígitos del año en curso	1V0614
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	DD día MM mes 2 dígitos AAAA año 4 dígitos	Consumir preferentemente antes de: 17 07 2017 (24 meses desde la fecha de congelación)
FECHA DE CONGELACIÓN	DD MM AAAA DD indica día (2 dígitos) MM indica mes (2 dígitos) AAAA indica año (4 dígitos)	07 03 2016 día 7 de marzo de 2016

4.8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener a -18°C hasta la fecha de consumo preferente. No volver a congelar una vez descongelado.

5. ENVASADO PALETIZACIÓN Y ECOTASA

Unidad de venta básica					
Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	Dimensiones(mm) (ancho x gramaje)	Material
Lamina interfoliada	2	200	400	325mm X 60 mic	LDPE

Caja o Retráctil					
Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)	Material
Caja Máster (tapa+fondo)	1	325	325	502 x 275 x 135	Cartón Corrugado

Pallet					
Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)	Material
Film de embalaje	1	300	300		Plástico
Etiqueta pallet	2	5	10	210x150	Papel

FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO**PRODUCTO:** Filetes de Merluza del cabo sin piel 14 kg aprox. Ultracongelado a bordo**MARCA:** Pescanova

Peso neto unidad de venta (g):	14.000
Nº de unidades de venta por caja o retráctil:	1
Peso neto por caja o retráctil (g):	14.000
Nº de cajas o retráctil por pallet:	66
Peso neto del pallet (g):	924.000