

PRODUCTO: Porciones de merluza 90-110g, 10kg Ultracongeladas

MARCA: PESCANOVA

EAN:
1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

NOMBRE DE LA EMPRESA:	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.
DIRECCIÓN:	Rúa José Fernández López, s/n – 36320 Chapela-Redondela. Pontevedra
Nº TELÉFONO:	0034986818100
FAX Nº:	0034986818200

2. DATOS DEL FABRICANTE
3.

AUT.ESTABLISHMENT:	Namibia 6E, Namibia 8E
--------------------	------------------------

4. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES
4.1. MATERIAS PRIMAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIE	MÉTODO DE PRODUCCIÓN (Zona de pesca/cría)	ARTE DE PESCA
Merluza H&G	<i>Merluccius capensis/paradoxus</i>	Capturada en Atlántico Sureste	Redes de arrastre, sedales y anzuelos

4.2. INGREDIENTES
4.2.1. LISTA DE INGREDIENTES
100% Merluza H&G (*Merluccius capensis/paradoxus*). Puede contener **moluscos** y **crustáceos**.

4.3. 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

5. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO: Porciones de merluza 90-110g, 10kg Ultracongeladas

MARCA: PESCANOVA

EAN:

5.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Porciones de merluza sin piel compuestas de 1-4 piezas de recortes, dobladas, derivadas de filetes cortados en v y filetes cortados. Porciones moldeadas a mano con la beta de grasa en la parte superior de la porción, congeladas IQF, glaseadas 5-8%. Media individual de peso por pieza de 100 g (90 – 110 g) (sin glaseado). Forma y superficie del producto uniformes. Peso neto caja máster (sin el glaseado): 10 kgen cajas máster de 5kg (sin glaseado).

Uso esperado: Producto destinado a la población en general incluyendo los grupos vulnerables de consumidores.

5.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

	Por 100 g
Valor Energético (kJ)	338
Valor Energético (kcal)	80
Grasas (g)	2,3
De las cuales saturadas (g)	0,4
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcaers (g)	0
Proteínas (g)	14,9
Sal (g)	0,35
Omega 3 EPA y DHA (mg)	427

5.3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia	Tipo
Materiales extraños	Ausencia	Visual/Detector de metales	Cada hora	Interno
Peso neto caja máster (sin glaseo)	10 000g	Balanza	Cada hora	Interno

5.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
TMA 30°C/g	≤1.000.000 ufc/g	Acreditado	Aleatoria	Ext
Enterobacteriaceae/g	≤1.000 ufc/g	Acreditado	Aleatoria	Ext
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g	Acreditado	Aleatoria	Ext
<i>Listeria monocytogenes</i>	≤100 ufc/g	Acreditado	Aleatoria	Ext
<i>E. coli</i>	Ausencia/10 g	Acreditado	Aleatoria	Ext
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤100 ufc/g	Acreditado	Aleatoria	Ext
<i>Vibrio cholerae</i> toxigenic	Ausencia/25 g	Acreditado	Aleatoria	Ext
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	≤100 ufc/g	Acreditado	Aleatoria	Ext

4.5. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Mercurio	0,50 ppm peso fresco	Acreditado	Anual	Ext
Cadmio	0,050 ppm peso fresco	Acreditado	Anual	Ext
Plomo	0,30 ppm peso fresco	Acreditado	Anual	Ext



FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

PRODUCTO: Porciones de merluza 90-110g, 10kg Ultracongeladas

MARCA: PESCANOVA

EAN:

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Ref. Reg. CE 1881/2006				

4.6. PREPARACIÓN

El producto debe ser cocinado antes de su consumo.

4.7. MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPTION	EXAMPLE
LOTE:	EE SSAA DT EE: Establecimiento autorizado SS: semana AA: año D: día T: turno	6E 1721 2A
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:	MM AAAA MM: mes AAAA: año 18 meses desde fecha de envasado	01 2020
FECHA DE CONGELACIÓN:	DD.MM.AAAA DD: día MM: mes AAAA: año	03.07.2018

4.8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/CONSERVACIÓN

Mantener a temperatura inferior o igual a -18°C hasta la fecha de consume preferente. No volver a congelar una vez descongelado.

6. ENVASADO, PALETIZACIÓN Y ECOTASA

6.1. ENVASE Y EMBALAJE

Etiqueta de caja master

PRODUCTO: Porciones de merluza 90-110g, 10kg Ultracongeladas
MARCA: PESCANOVA

EAN:

Day Shift **FESCANOVA**

701100 PORCIONES MZA 10Kg
Merluccius reiphanicus/gadiformis

EAN (GTIN): **6117212** LOTE: **6117212**

Contenido preferentemente antes del fin de: **30/2022**

MOEDA Del Art. 1º (Sin los dos primeros dígitos del lote)

Contiene: Cantidad 10
 EAN 8410061081423

PESCANOVA ESPAÑA S.L.U.
 Rúa José Fernández López, s/n.
 38320 - Chapala - Redondela - Pontevedra - España

Peso Neto: 10,0kg

May containe CRUSTACEANS and MOLLUSCS / Puede contener
 CRUSTACEOS e MOLLUSCOS
 Capturado en el Atlántico Norte
 ULTRACONGELADO

Mantener a -18°C hasta la fecha de consumo preferente.
 No congelar una vez descongelado.
 Método de Pesca: Redes de arrastre
 Producto de Noruega / Fecha de congelación: 27042021



011150221000100617212

5.2 FICHA DE PALETIZACIÓN

Descripción	Material	Dimensiones	Peso/Unidad (g)
Bolsa plástica	PET14/LDPE Plastic	400mm x 300mm x 800mm	23
Caja master	Cartón	375mm x 273mm x 197mm	334
Etiqueta caja master	Papel	100mm x 125 mm	2.5
Cinta adhesiva	Cinta adhesiva		2.5