

**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:	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U. Centro Industrial PORRIÑO
DIRECCIÓN:	Polígono Industrial As Gándaras - Parcela, 9 - Aptdo.69 - 36400 Porriño - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	0034 986331401
Nº DE FAX:	0034 986332755
N. Reg. Sanitario:	ES-26.01061/PO-CE

**3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES****3.1. INGREDIENTES****3.1.1. LISTA DE INGREDIENTES**

**Merluza** (58%), harina de **trigo**, aceite de girasol, agua, levadura, almidón de **trigo**, dextrosa de maíz, sal y especias (pimentón y cúrcuma).

Puede contener trazas de: **Crustáceos, Huevo, Leche, Moluscos**

**3.2. 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 <sub>2</sub> )			X
*Altramuces y productos a base de altramuces			X
*Moluscos y productos a base de moluscos		X	
OGM > 0,9%			X

#### 4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

##### 4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Porción de bloque de merluza congelada, formateada por un sistema de alta presión, caracterizado por su forma ovalada y que se procesa mediante un empanado, posterior prefrutura y congelado. La cobertura se distingue por ser un pan grueso y crujiente.

##### 4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Crujientes de merluza empanados

##### 4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Formas ovaladas con empanado crujiente, elaboradas a partir de filete de merluza

##### 4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

###### Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g Crudo
Valor Energético (kJ)	843
Valor Energético (kcal)	201
Grasas (g)	9,1
de las cuales saturadas (g)	1,2
Hidratos de Carbono (g)	19,4
de los cuales azúcares (g)	1,0
Fibra alimentaria (g)	1,7
Proteínas (g)	9,6
Sal (g)	0,65

##### 4.3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
<b>Atributos producto</b>				
Materia extraña	Ausencia	Visual	Cada hora	Control Calidad
Materia extraña metálica	Ausencia (Fe 2.0mm, NoFe 2.5mm Inox 3.0mm)	Verificación Detector de Metales	Cada 2 horas	Control Calidad
<b>Pesos y Dimensiones</b>				
Anchura media pieza base	53 ± 2mm	Medición longitud	Cada lote	Control Calidad
Ganancia media rebozado	42 ± 3%	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad
Longitud media pieza base	183 ± 2mm	Medición longitud	Cada lote	Control Calidad
Nº piezas por envase	29-36	Visual	Cada hora	Control Calidad
Peso medio pieza base	72,5 ± 3,5g	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad
Peso medio pieza final	125 ± 10g	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad

##### 4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
<b>Gérmes Indicadores</b>				
Aerobios 30°C	<= 1.000.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno
Coliformes	<= 10.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
<b>Gérmes Patógenos</b>				
Listeria monocytogenes	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Salmonella / 25g	Ausencia	NF ISO 6579	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno
<b>Gérmenes Testigo Falta de Higiene</b>				
Escherichia coli	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
Staphylococcus coagulasa +	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno

#### 4.5. PREPARACION

\*SARTÉN: Freír, sin descongelar, en aceite abundante y muy caliente (170-180 °C). Para que la temperatura del aceite no disminuya, eche pocas unidades de cada vez. Deles vuelta inmediatamente para formar una cobertura más crujiente y continúe friendo, de 5 a 6 minutos, hasta que estén bien dorados.

\*FREIDORA: Freír, sin descongelar, en aceite abundante y muy caliente (170-180 °C), de 5 a 6 minutos, hasta que estén bien doradas. Para que la temperatura del aceite no disminuya, eche pocas unidades de cada vez.

\*\*\* Si observa hielo superficial sobre el producto, retírelo con ayuda de un paño antes de freír para evitar posibles salpicaduras de aceite.

\*HORNO: Precalentar horno a 200°C. Untar la bandeja del horno con margarina, colocar los filetes sin descongelar y hornear durante 20 minutos aproximadamente.

#### 4.6. MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
<b>LOTE</b>	LOTE: SSAAD Los dos primeros dígitos Indican el número de semana del año (SS), los dos siguientes indican el año con sus dos últimas cifras (AA) y el último dígito el nº de día de la semana (D) comenzando el lunes.	LOTE: 22144  Semana 22 del año 2014 fabricado el jueves
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	18 meses a partir de la fecha de envasado. Se indica día del mes con dos dígitos (DD), mes con dos dígitos (MM) y año con sus dos últimos dígitos (AA).	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA

#### 4.7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener a -18°C hasta la fecha de consumo preferente.

No volver a congelar una vez descongelado

### 5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

#### 5.1. ENVASE Y EMBALAJE



## FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

**PRODUCTO** 400359 Crujientes de merluza empanados 4Kg

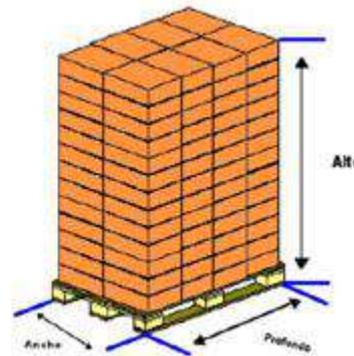
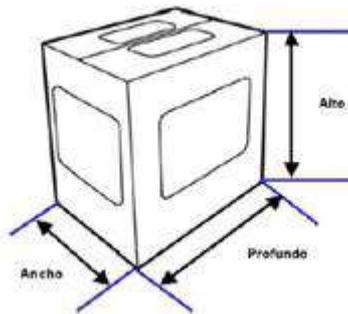
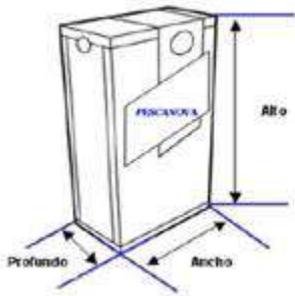
**MARCA:** PESCANOVA

EAN 13: 8410063073279

**Embalaje**

**Etiqueta**



**5.2. FICHA DE PALETIZACIÓN**


Variable Logística	EAN 14	Neto Kg	Bruto Kg	U. Logísticas			U. Vta. Básica	Dimensiones (mm)		
				B.	H.	TOT.		Ancho	Fondo	Alto
U. VTA	8410063073279	4,00	4,02	1	1	1	1			
BULTO	18410063073276	4,00	4,21	1	1	1	1	240	399	130
CAPA	38410063073270	40,00	42,06	10	1	10	10	800	1.200	130
PALET	48410063073277	560,00	590,90	10	14	140	140	800	1.200	1.980

**Pallet Ral** 

Cliente	Epal	Monolote
PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Cantoneras:

Láminas: 5

Film estirable: 300g

