



FICHA DE PRODUCTO

Edif. Frimercat 1, Despacho 11 Tfno. +34 93 2630044
08040 – Mercabarna (BARCELONA) Fax. +34 93 3365317

Pag.: 1/2

Referencia: 50143 CIGALA 1 (11/15)

Producto: CIGALA

Nombre Científico: *Nephrops Norvegicus*

Origen: REINO UNIDO

TAMAÑO:

FAO: 27

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|--|-----|--|------|--|-------|--|-------|--|-------|--|-------|--|-------|--|-------|--|--------|
| 000 | | 00 | | 0 | | 0E | | 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | Grillo |
| 1/4 | | 5/7 | | 8/10 | | 10/12 | | 11/15 | | 16/20 | | 21/25 | | 26/35 | | 36/45 | | 60/80 |

Fecha Congelación: Marcada en la etiqueta

Caducidad: 24 meses desde fecha congelación

Planta No.: -----

Proveedor: -----

Código de Barras: Marcada en la etiqueta

Tipo de embalaje
Estuche de porexpan

Material
Poliestireno (EPS)

Peso

Medidas
26x35x10 cm.

Espesor

Master
No

Material Master

Peso Master

Medidas Master

Etiquetado/Marcas embalaje: Etiqueta Adhesiva con datos

Etiquetado/Marcas Master: Estuche Blanco ANONIMO con etiqueta datos

Unidades de venta por palet:

Cajas:

Peso fardo: 6 Kg.

Peso Caja: 1,5 Kg.

Destare: -----

Cajas x Palet: 60

CALIDAD / OBSERVACIONES:

PESO NETO: 1250 g.

CANTIDAD NETA ESCURRIDA: 1250 g.

TALLA: Impresa en la etiqueta

MAXIMO: N° Piezas indicado. **MINIMO:** N° Piezas indicado.

GLASEO: 10 %

FORMATO: Caja de 1,5 Kg.

Ficha de Producto: Edic.: 1

Rev.:

Fecha: Febrero 2013

Pag.: 1/2

CONTROL DE CALIDAD

COMPRAS

COMERCIAL

FICHA DE PRODUCTO

MANET IMPORT, S.L.

Edif. Frimercat 1, Despacho 11

Tfno. +34 93 2630044

08040 – Mercabarna (BARCELONA) Fax. +34 93 3365317

Pag.: 2/2

REFERENCIA: 50143 CIGALA 1 (11/15)

LISTA DE INGREDIENTES:

(En orden decreciente)

Cigala, Agua, Antioxidante E-223

INFORMACION NUTRICIONAL:

(Para 100 g. de producto)

| | | |
|-------------------------------|---------------|----------|
| | Energía | 75 Kcal. |
| | Proteínas | 17,2 g. |
| | Lípidos | 0,13 g. |
| | Fibra | 0,5 g. |
| | Carbohidratos | 0,9 g. |
| | Colesterol | 152 mg |
| | Ca | 25,5 mg |
| | Fe | 0,5 mg |
| | Zinc | 3,06 g. |
| | Acido fólico | 14,45 g |
| Ácidos grasos saturados | 0,1 g. | |
| Ácidos grasos monoinsaturados | 0,1 g. | |
| Ácidos grasos poliinsaturados | 0,1 g. | |

FECHA CADUCIDAD:

24 meses desde fecha congelación

LOTE / CODIGO:

TEMPERATURA TRANSPORTE: - 21°C +/- 3°C.

TEMPERATURA ALMACENAMIENTO: - 21°C +/- 3°C.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

CIGALA entera congelada

VISUAL:

COLOR:

Naranja/Blanco, rosado, con brillo. Característico del producto.

SABOR:

Característico del producto.

OLOR:

FRESCO, Sin olores extraños.

CONSISTENCIA/ TEXTURA:

FIRME.

COMPOSICION DETALLADA:

CIGALA (*NEPHROPS NORVEGICUS*)

LISTA DE ADITIVOS (Incluido carryover):

Aditivo autorizado E-223, contiene metabisulfito sódico.

INGREDIENTES QUE POSEEN ADITIVOS:

Cigala

MODIFICACION GENETICA de ALGUN COMPONENTE: NO

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| Especificaciones microbiológicas (marcar con una "X" e indicar nivel máximo permitido y unidades) | | |
|--|----------|----------------------|
| Microorganismos Aerobios mesófilos | X | <10,000,000 cfu/g |
| Coliformes | X | <10,000 cfu/g |
| <i>Escherichia coli</i> | X | <100 cfu/g |
| <i>Salmonella spp</i> | X | no detectado en 25g. |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | X | <100 cfu/g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | X | Ausente |

| Contaminantes | | |
|---|---|------------|
| Metales pesados (marcar con una "X" e indicar nivel máximo permitido y unidades) | | |
| Plomo (Pb) | X | 0,50 mg/Kg |
| Cadmio (Cd) | X | 0,50 mg/Kg |
| Mercurio (Hg) | X | 0,50 mg/Kg |
| Arsénico (As) | | |
| Cobre (Cu) | | |
| Otros | X | < 150 ppm |

Ficha de Producto:

Edic.: 1

Rev.:

Fecha: Febrero 2013

Pag.: 2/2

CONTROL DE CALIDAD**COMPRAS****COMERCIAL**



FICHA DE PRODUCTO

Edif. Frimercat 1, Despacho 11 Tfno. +34 93 2630044
08040 – Mercabarna (BARCELONA) Fax. +34 93 3365317

Pag.: 1/1

Referencia: 50143 CIGALA 1 (11/15)

Producto: CIGALA
Origen: REINO UNIDO
FAO: 27

Nombre Científico: *Nephrops Norvegicus*

| SUSTANCIA ALERGÉNICA | A | | B | | C | |
|---|-------------------------------------|----|--|----|---|----|
| | ¿Hay presencia dentro del producto? | | ¿Se utiliza para otras producciones que comparten la misma línea de proceso? | | ¿Se utiliza para otros productos que se elaboran en las mismas instalaciones? | |
| | SI | NO | SI | NO | SI | NO |
| CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS | | X | | X | | X |
| CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS | X | | X | | X | |
| HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO | | X | | X | | X |
| PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO | X | | | X | | X |
| CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES | | X | | X | | X |
| SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA | | X | | X | | X |
| LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA) | | X | | X | | X |
| FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS | | X | | X | | X |
| APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS | | X | | X | | X |
| MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS | | X | | X | | X |
| GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO | | X | | X | | X |
| ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂ (en caso afirmativo, indicar cantidad máx.) | | X | | X | | X |
| ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES | | X | | X | | X |
| MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS | | X | | X | | X |

| OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS | A | | B | | C | |
|--|-------------------------------------|----|--|----|---|----|
| | ¿Hay presencia dentro del producto? | | ¿Se utiliza para otras producciones que comparten la misma línea de proceso? | | ¿Se utiliza para otros productos que se elaboran en las mismas instalaciones? | |
| | SI | NO | SI | NO | SI | NO |
| 1) Alimentos modificados genéticamente: De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG. | | X | | X | | X |
| 2) Productos irradiados: La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto. | | X | | X | | X |