



# Ficha Técnica RG-62-07

1056

**LOMOS DE MERLUZA DEL CABO**

Fecha de revisión de este documento: 10.06.2021



## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

<b>Marca:</b>	VARIABLE	<b>EAN envase:</b>	-
<b>Origen. Elaborado en:</b>	PRODUCTO DE BARCO	<b>EAN caja:</b>	-
<b>Tipo de lote:</b>	variable	variable	

## PESOS Y GRAMAJES

PESO NETO SIN GLASEO DE UN ENVASE (g)	PESO NETO SIN GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	FORMATO	GRAMAJE
<b>5000</b>	<b>20000</b>	4X5	80-120 g/un
CONTENIDO CON GLASEO DE UN ENVASE (g)	CONTENIDO CON GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	% GLASEO	
-	-	0	

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<u>DENOMINACIÓN LEGAL:</u>	<b>Lomos con piel de merluza del cabo ultracongelados</b>
<u>INGREDIENTES:</u>	<b>Merluza del cabo.</b>
<u>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA:</u>	<i>Merluccius capensis / paradoxus</i>
<u>ZONA Y ARTE DE PESCA:</u> <u>PAÍS DE CRÍA:</u>	Capturado con redes de arrastre o sedales y anzuelos en el océano Atlántico sureste (FAO 47)

Aspectos como el glaseo, porcentaje de ingredientes, gramaje... están sujetos a un margen de variabilidad de 3puntos o 3% según el parámetro

Elaborado por: Humbert Torredà      qualitat@fferrer.es  
Frigorífics Ferrer, SA.      C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE      Página 1 de 4

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA



# Ficha Técnica RG-62-07

**1056****LOMOS DE MERLUZA DEL CABO**Fecha de revisión de este documento: **10.06.2021**

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS, OGM's e IRRADIADOS

	Se encuentra presente	Cuál es el ingrediente en el que se encuentra presente este alérgeno?	Puede aparecer como trazas
<b>Cereales que contengan gluten</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Crustáceos</b>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Huevo y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Pescado</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Merluza del cabo	<input type="checkbox"/>
<b>Cacahuetes</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Soja</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Leche y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Frutos secos con cáscara</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Apio y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Mostaza y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Sésamo</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Sulfitos</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Altramuces</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Moluscos</b>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
<b>OGM's:</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Ingredientes irradiados:</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

## VALORES NUTRICIONALES

Por 100g de producto

<b>Valor energético en kJ:</b>	284	kJ
<b>Valor energético en kcal:</b>	68	kcal
<b>Grasas:</b>	0.4	g
de las cuales saturadas:	0.1	g
<b>Hidratos de carbono:</b>	2.2	g
de los cuales azúcares:	0	g
<b>Proteínas:</b>	14	g
<b>Sal:</b>	0.46	g

Elaborado por: Humbert Torredà      [qualitat@fferrer.es](mailto:qualitat@fferrer.es)  
Frigorífics Ferrer, SA.      C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE      **Página 2 de 4**

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA



# Ficha Técnica RG-62-07

## 1056

## LOMOS DE MERLUZA DEL CABO

Fecha de revisión de este documento: 10.06.2021

### VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE

Microorganismos Aerobios: 1.000.000 UFC/g  
Entero bacterias: 1.000 UFC/g  
Salmonella: Ausencia/25g

### VALORES QUÍMICOS LÍMITE

Plomo: 0.30mg/kg  
Cadmio: 0.050mg/kg  
Mercurio: 0.50mg/kg  
Dioxinas: 4.0pg/g fresco  
Dioxinas + PCBs: 6.5pg/g fresco  
Benzopirenos: 2.0µg/kg  
NBVT: 35 mg/100g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor fresco  
Color Piel gris plata y carne blanco-rosácea  
Textura firme

### OTRAS CARACTERÍSTICAS Y CLAIMS

Producto crudo  
Con piel.  
Ocasionalmente puede aparecer alguna espina  
Unidades envueltas individualmente  
pH: 6.5-7.5  
Porcentaje de agua: 80-85%

### ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN

ENVASE		CAJA	
Medidas (mm):	257x357x65	Medidas (mm):	267x367x267
Peso (g):	110	Peso (g):	390
Descripción:	Estuche de cartón plastificado preimpreso. Unidades envueltas individualmente en film plástico semitransparente azul	Descripción:	Caja de cartón preimpresa
Envases / caja:	1	Peso logístico:	20830
	Reutilizable No		Reutilizable No
PALETIZACIÓN			
Cajas por rellano:	9	Envases por rellano:	36
Rellanos por palet:	6	Envases por palet:	216
Cajas por palet:	54	Peso logístico:	1148
Altura palet (mm):	1752	Tipo de palet:	EUROPEO

Elaborado por: Humbert Torredà      qualitat@fferrer.es  
Frigorífics Ferrer, SA.      C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE      Página 3 de 4

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA



# Ficha Técnica RG-62-07

## 1056

## LOMOS DE MERLUZA DEL CABO

Fecha de revisión de este documento: **10.06.2021**

### VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN

<u>CONSERVACIÓN:</u>	Producto ultracongelado. Almacenado y transportado a Tª inferior a -18 °C. Conservar y transportar a temperatura inferior a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Consumir antes de la fecha de consumo preferente.	<b>VIDA ÚTIL</b>	
		<b>24</b>	meses
		<b>VIDA ÚTIL SECUNDARIA</b>	
		<b>24</b>	horas
<u>PREPARACIÓN:</u>	Dejar descongelar unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende. Una vez descongelado, cocinar al gusto.		
<u>RECOMENDAMOS:</u>	-		

### NORMATIVAS DE APLICACIÓN

#### NORMAS GENERALES:

**Reglamento (CE) 178/2002** por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

**Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 853/2004** por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.

#### NORMAS RELATIVAS A CRITERIOS SANITARIOS Y DE HIGIENE:

**Reglamento (CE) 396/2005** establece límites máximos de plaguicidas en alimentos, y posteriores modificaciones

**Reglamento (CE) 1881/2006** contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios, y posteriores modificaciones

**Reglamento (CE) 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones

**Reglamento (CE) 1333/2008** sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.

#### NORMAS RELATIVAS A ENVASES:

**Reglamento (UE) 10/2011** sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y posteriores modificaciones

**Reglamento (UE) 1935/2004** sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

#### NORMAS RELATIVAS A ETIQUETAJE:

**Reglamento (CE) 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones

**Reglamento (UE) 1379/2013** por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la pesca y de la acuicultura

**BOE. 3350 Resolución de 26 de enero de 2018** por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España y su posterior corrección.

Elaborado por: Humbert Torredà      [qualitat@fferrer.es](mailto:qualitat@fferrer.es)  
Frigorífics Ferrer, SA.      C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE      **Página 4 de 4**

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA