

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 - Apto.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**

Forma de anilla 40% (Potón del Pacífico (**molusco**) y **pescado**, almidón, sal, gelificante (E 407 carragenanos)), harina de trigo (**gluten**), agua, aceite de (*), levadura, sal, almidón de trigo (**gluten**), espesante (E 412 goma guar), gasificantes (E 450 difosfatos, E 500 carbonatos de sodio) y colorante (E 101 riboflavina).

* girasol, nabina (según disponibilidad).

Puede contener:**Crustáceos, Huevo, Soja, Leche, Mostaza**

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 ₂)			X
*Altramuces y productos a base de altramuces			X
*Moluscos y productos a base de moluscos	X		
OGM > 0,9%			X

4. CARACTERISTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Formas de anillas elaboradas con bloque de potón del Pacífico y surimi de pescado a las que se les da forma mediante un proceso de extrusión y gelificación, rebozadas, prefritas y ultracongeladas. Envasadas en bobina de plástico de 1Kg en caja master de 4Kg.

Producto destinado a la población en general, se excluye la alimentación infantil (lactantes) y los grupos de personas alérgicas a alguno de los ingredientes.

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Formas de anillas rebozadas. Ultracongeladas

4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Formas de anillas rebozadas elaboradas a partir de piezas de pescado y potón del Pacífico. Ultracongeladas

4.2. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g Congelado
Valor Energético (kJ)	971
Valor Energético (kcal)	232
Grasas (g)	11,2
de las cuales saturadas (g)	1,4
Hidratos de Carbono (g)	25,2
de los cuales azúcares (g)	1,0
Fibra alimentaria (g)	2,0
Proteínas (g)	6,6
Sal (g)	1,75

4.3. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Atributos producto				
Materia extraña metálica	Ausencia (Fe 2.0mm, NoFe 2.5mm Inox 3.0mm)	Verificación Detector de Metales	Cada 2 horas	Control Calidad
Pesos y Dimensiones				
Diámetro medio de pieza base	45±2 mm	Medición con Calibre	1 / Lote	Autocontrol
Ganancia media	60 ± 3%	Gravimetría	Cada hora	Autocontrol
Peso medio pieza base	8 ± 2g	Gravimetría	Cada hora	Autocontrol
Peso medio pieza final	20 ± 2g	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad

4.4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Gérmes Patógenos				
Listeria monocytogenes	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	70% Lotes o 3/semana	Laboratorio Externo/Interno
Gérmes Testigo Falta de Higiene				
Escherichia coli	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	70% Lotes o 3/semana	Laboratorio Externo/Interno

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Staphylococcus coagulasa +	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	70% Lotes o 3/semana	Laboratorio Externo/Interno

4.5. PREPARACION

* SARTÉN: Freir sin descongelar en aceite abundante y muy caliente (180-190°C). Para que la temperatura del aceite no disminuya eche pocas unidades cada vez. Deles la vuelta inmediatamente para formar una cobertura más crujiente y continúe friendo, durante 2 minutos, hasta que estén bien doradas.

*FREIDORA: Freir en aceite abundante y muy caliente (180-190°C), durante 2 minutos, hasta conseguir un color dorado.

NOTA: Si observa hielo superficial sobre el producto, retirarlo con ayuda de un paño antes de freir y usar una tapadera metálica, para evitar salpicaduras de aceite.

*HORNO: Precalentar horno a 200-220°C. Colocar las piezas sobre la rejilla o en bandeja sobre el papel del horno y hornear durante 8 a 10 minutos. Para un horneado más homogéneo se recomienda darles la vuelta a mitad del tiempo de preparación.

4.6. MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
LOTE	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
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de envasado. Se indica día del mes con dos dígitos (DD), mes con dos dígitos (MM) y año con sus cuatro dígitos (AAAA).	Consumir preferentemente antes del 01/01/2020

4.7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

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

No volver a congelar una vez descongelado

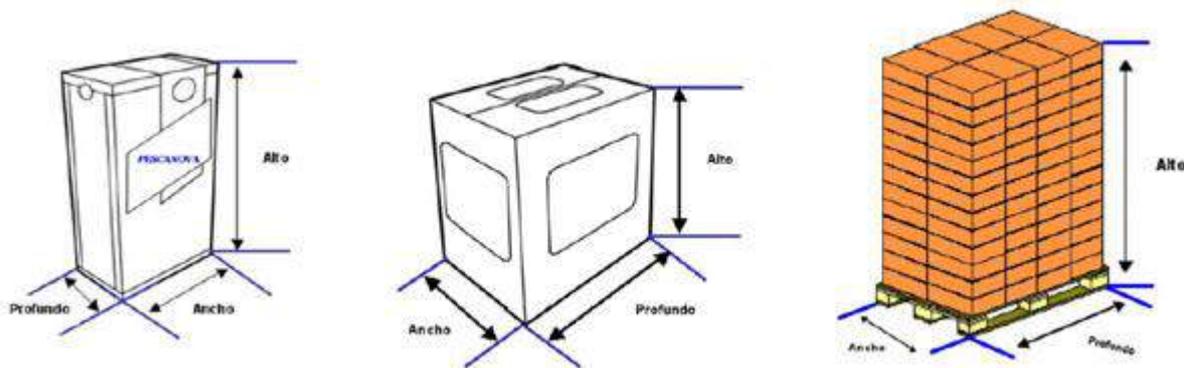
4.8. MENCIONES OBLIGATORIAS EN EL ENVASE

Denominación comercial, modo de presentación, estado físico del producto (Ultracongelado), lista de ingredientes, alérgenos, cantidad de determinados ingredientes, peso neto, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, razón social y dirección empresa, modo de empleo, información nutricional, lote, identificación del establecimiento elaborador, logo de pertenencia a un sistema integrado de gestión de envases y símbolos de reciclaje según guía.

4.8.1. OTRAS MENCIONES

Punto verde

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	8410063074375	1,00	1,01	1	1	1	1	250	370	42
BULTO	58410063074370	4,00	4,32	1	4	4	4	300	400	128
CAPA	78410063074374	32,00	34,59	8	1	8	32	800	1.200	128
PALET	88410063074371	448,00	485,75	8	14	112	448	800	1.200	1.952

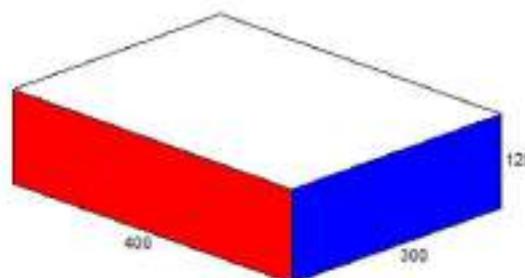
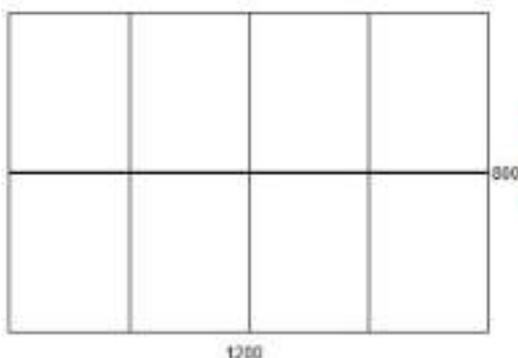
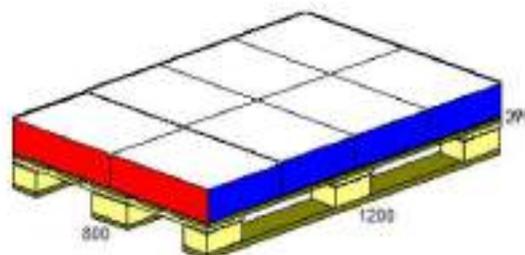
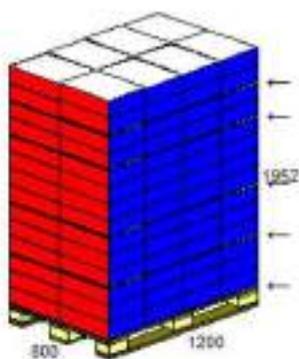
Pallet Rai

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

Canteras:

Láminas:5

Film estirable:205g



5.3. CÁLCULO DE ECOTASA

CÓDIGO	PRODUCTO	FECHA	MARCA	CLIENTE
540516	Formas de anillas rebozadas 1Kg 4Kg Ultracongeladas	14/09/2023	COFRIO	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.

Descripción:Bobina de envasadora vertical en caja master

Unidad de venta básica					
Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	%kr/kp	Material
Bobina de envasadora vertical	1	14,50	14,50	1,450	Plástico LDPE

Caja o Retráctil					
Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	%kr/kp	Material
Caja master	1	264,00	264,00	6,600	Papel/Cartón
Fleje plástico o cinta adhesiva	1	2,16	2,16	0,054	Plástico LDPE
Etiqueta	1				Papel/Cartón

Pallet					
Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	%kr/kp	Material
Etiqueta	2	5,00	10,00	0,002	Papel/Cartón
Film estirable	1	205,00	205,00	0,046	Plástico LDPE
Separadores de cartón	5	246,00	1230,00	0,275	Papel/Cartón

* Envases domésticos adheridos a SIG, Punto Verde

Peso neto unidad de venta (g):	1.000
Nº de unidades de venta por caja o retráctil:	4
Peso neto por caja o retráctil (g):	4.000
Nº de cajas o retráctil por pallet:	112
Peso neto del pallet (g):	448.000