

1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

NOMBRE EMPRESA:	Pescanova Alimentación, S.A. (Nacional)
DIRECCIÓN:	Rúa José Fernández López, s/n 36320 CHAPELA (Redondela) - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	986 818100
Nº DE FAX:	986 453 264

2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	FRINOVA, S.A.
DIRECCIÓN:	Pol. Ind. Las Gándaras - Parcela, 9 - Apto.69 36400 PORRIÑO - PONTEVEDRA
Nº TELÉFONO:	(34) 986 331 401
Nº DE FAX:	(34) 986 332 755
E-Mail:	info@frinova.es
Nº Registro Sanitario:	26.01061/PO

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**3.1 MATERIAS PRIMAS**

Congelada	640544/24_ Minced de pota	<i>Dosidicus spp.</i>	FAO 87
No Congelada	080078/80_ Acondicionador de textura		
No Congelada	080079 Acondicionador de textura		

3.2 INGREDIENTES

LISTA DE INGREDIENTES

Pota (79%)(MOLUSCOS), almidón, azúcar, sal y gelificante (carragenanos E 407).

*Puede contener trazas de GLUTEN, PESCADO y HUEVO.

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

3.3 LISTA ALÉRGENOS

Lista de ingredientes declarados alérgenos según RD 2220/2004:

(SI) Indica la presencia y (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración. y (NO) la ausencia de estos elementos.

	SI	PC	NO
*Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Cacahuets y productos a base de cacahuete	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Sésamo y productos a base de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Anhídrido sulfuroso, Sulfitos > 10mg/Kg o >10mg/l (SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Frutos con cáscara y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Cereales que contengan gluten (o sus variedades híbridas) y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Moluscos y productos a base de moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OGM > 0,9%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

EMISIÓN: 3

FECHA EMISION: 03/09/2015

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1 DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Formas de anillas de *Dosidicus spp* elaboradas por un proceso de extrusión y gelificación. Elaborado a partir de piezas de pescado.

* Peso medio anilla reformada: 13,5 +/-2,5 g

* Diámetro medio: 45 +/- 5 mm

* Glaseo de protección: 3%

4.2 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g. Congelado
Energía	
KJ	453
Kcal	107
Grasas (g)	0,1
De los cuales Saturadas (g)	0
Hidratos de carbono (g)	16,4
De los cuales Azúcares (g)	2,0
Proteínas (g)	10,0
Sal (g)	2,0

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

4.3 ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Peso medio pieza base	13,5 +/-2,5 g	Gravimetría	30 minutos	Interno
Peso neto	1Kg	CEE nº 76/211 20/01/76	1 hora	Interno
% piezas sin defectos	> 80%	% en peso, visual	1 hora	Interno
Cierre envases	Conforme	Visual	1 hora	Interno
Materias extrañas	Ausencia	Visual	1 hora	Interno
% Glaseo medio	3%	AOAC	30 minutos	Interno
Nº medio piezas/ envase	62-91	Visual	1 hora	Interno
Diámetro medio de pieza base	45+/-5mm	Calibre	Cada Lote	Interno

4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Test	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Bacterias aerobias mesófilas	<= 1.000.000 u.f.c./g	NF EN ISO 4933:2003	Cada lote	Externo
Enterobacterias	<= 1.000 u.f.c./g	NF ISO 7402	Cada lote	Externo
Staphylococcus aureus	<= 100 u.f.c./g	NF EN ISO 6888-2 y NF V08-057-2	Cada lote	Externo
Listeria monocytogenes	<= 10 u.f.c./g	ISO 11290-2:1998/AM 1:2004	Cada lote	Externo

EMISIÓN: 3

FECHA EMISION: 03/09/2015

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

4.5 PREPARACIÓN

*PLANCHA: añadir una cucharada pequeña de aceite a la sartén. Colocar las piezas y calentar a fuego medio durante 1 minuto a minuto y medio. Darle la vuelta a las piezas a mitad de cocción.

4.6 MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
LOTE	Compuesto por 5 cifras; las dos primeras indican el nº de semana del año (SS), las dos segundas indican el año con sus dos últimas cifras (AA) y la última cifra el nº de día de la semana (d) comenzando en lunes.	LOTE: 10033 (Semana 10, Año 2003, Miércoles)
CONSUMO PREFERENTE	18 meses a partir de la fecha de envasado. Se indica día del mes, con dos dígitos (DD), mes dos dígitos (MM) y año con sus dos últimos dígitos (AA).	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA
CADUCIDAD TOTAL DEL PRODUCTO		
VIDA ÚTIL A LA ENTREGA		

4.7 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener por debajo de -18°C.

Conservación en el Hogar:

* 1 semana

** 1 mes

*** ó **** Ver fecha de consumo preferente

No recongelar una vez descongelado.

4.8 MENCIONES OBLIGATORIAS

* Nombre del producto.

* Lista de ingredientes.

* Preparación.

* Condiciones de almacenamiento.

* Ultracongelado; No recongelar de nuevo tras la descongelación.

* Precocinado.

* Lote y Consumo Preferente.

* Nombre o razón social y dirección del fabricante o del envasador o de un vendedor establecido dentro de la comunidad.

* Identificación del productor: según óvalo se indicará el país de origen (ES), seguido del Nº de Registro Sanitario 26.01061/PO y las iniciales CE.

* Peso neto.

* Información nutricional

EMISIÓN: 3

FECHA EMISION: 03/09/2015

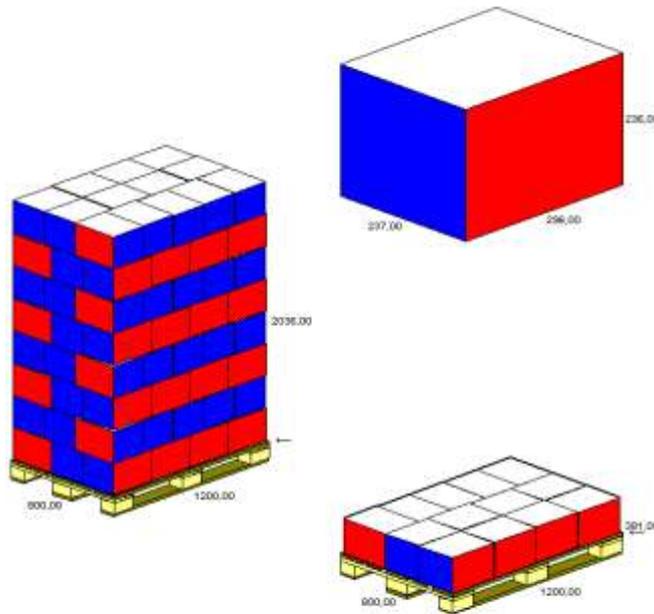
FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

5. FICHA DE PALETIZACIÓN Y ECOTASA

5.1 FICHA DE PALETIZACIÓN

Ean 13: 8410063062105
 Ean 14 Bulto: 18410063062102
 Ean 14 Bulto:
 Ean 14 Fila: 38410063062106
 Ean 14 Pallet: 88410063062101

Bobina / Caja: 4
 Bultos / Capa: 13
 Capas: 8
 Núm Bultos Pallet: 104
 Kg Netos / Pallet: 416
 Kg Brutos / Pallet: 473,4065



Datos Envase

Tipo Envase: Bobina
 Descripción: BOB MULTIPRODUCTO COFRIO 1 KG
 Dimensiones (mm): 355 x 250
 Peso Neto: 1000 g.

Con Etiqueta Impresión

Composición de Envases

Código	Descripción
028001	BOB MULTIPRODUCTO COFRIO 1 KG

Datos Embalaje

Caja:
 018520 CAJ.PACKMASTER 284X228X230 INT

Peso Neto: 4 Kg.
 Dim. Interiores (mm.): 284 x 228 x 230
 Dim. Exteriores (mm.): 296 x 237 x 236

Con Etiqueta EAN 128 Bulto

Datos Pallet EURO 1 (1200 X 800 mm)

Núm Cart. Sep.: 1 Unidades

Etiqu. Ean 128 Pallet: 2 Unidades

- Pallet RAL
- Pallet Epal
- Pallet Monolote
- Film de enfardar pallet

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

7.2 FICHA DE ENVASES Y EMBALAJES: ECOTASA

CODIGO	PRODUCTO	FECHA	MARCA	CLIENTE
100296	Formas de Anillas del mar 1Kg 4Kg	03/09/2015	COFRIO	Pescanova Alimentación, S.A. (Nacional)
Descripción: Vertical filler reel inside a cardboard box.				

Unidad de venta Básica				
Envase	Nº Elementos	P. Unitario (g)	P. Total (g)	Material
Bobina de envasadora vertical	1	17,64	17,64	Plástico LDPE

Caja o Retráctil				
Envase	Nº Elementos	P. Unitario (g)	P. Total (g)	Material
Caja	1	225,84	225,84	Papel/Cartón
Etiqueta EAN 128	1	2,21	2,21	Papel/Cartón

Pallet				
Envase	Nº Elementos	P. Unitario (g)	P. Total (g)	Material
Separadores de cartón	1	357,00	357,00	Papel/Cartón
Film	1	300,00	300,00	Plástico LDPE
Etiqueta	2	3,00	6,00	Papel/Cartón

Peso neto unidad de venta (g):	1.000,00
Nº de unidades venta caja o retráctil:	4
Peso neto caja o retráctil (g):	4.000,00
Nº de cajas o retráctil por pallet:	104
Peso neto pallet (g):	416.000,00

EMISIÓN: 3

FECHA EMISION: 03/09/2015

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

6. INFORMACIÓN ADICIONAL

EMISIÓN: 3

FECHA EMISION: 03/09/2015

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO