

**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 15/01/19
Edición: 2**14749- BUEY DE MAR DELFIN 600/800 10 KG.**

PROVEEDOR: Delfín Ultracongelados, S.A.	
PRODUCTO: Buey De Mar Cocido Ultracongelado -DELFIN - 600/800 10 Kg	
Denominación comercial: Buey de mar	Nombre científico: <i>Cancer pagurus</i>
Arte de pesca: Nasas y trampas	Capturado en: Oceano Atlántico Noreste, zona FAO n.º 27 (IV, VI, VII)
FABRICACIÓN	El buey de mar es capturado y transportado vivo hasta las instalaciones donde se procede a su cocción a temperatura controlada y bajo las más estrictas normas de higiene por ser un producto cuya preparación culinaria ha sido completa. Las piezas se congelan y se envasan individualmente al vacío. Posteriormente se introducen en caja de cartón a peso neto 10 Kg a razón de 15 unidades. El producto así elaborado llega a nuestras instalaciones donde se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.
ENVASE PRIMARIO: Individual al vacío	ENVASE SECUNDARIO: Caja de cartón formato 10 Kg
EAN 13: 8410547048212	EAN 14: 18410547048219
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	24 meses (MM/AAAA)
CAJAS POR CAPA: 4	CAJAS POR PALET: 64
LOTE	Combinación de dígitos
FECHA DE CONGELACIÓN	No aplica
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Mantener a temperatura inferior a - 18°C. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.
MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO	Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto listo para consumir una vez descongelado.
POBLACIÓN DE DESTINO	Este producto está destinado a toda la población en general, excepto a las personas alérgicas a las sustancias incluidas en la declaración de alérgenos y a la población vegetariana.

INGREDIENTES	Buey de mar (<i>Cancer pagurus</i>) y sal.
ALÉRGENOS	Contiene crustáceos y sulfitos .
OGM´s	No contiene

**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 15/01/19
Edición: 2**14749- BUEY DE MAR DELFIN 600/800 10 KG.****VALORES NUTRICIONALES**

Parámetro	Por 100 g
Valor energético (kJ/Kcal)	491/117
Grasas (g)	5
De las cuales saturadas (g)	0,2
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	18
Sal (g)	2,23

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso neto (g)	10000	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Talla (piezas/ Kg)	600/800	600/800	Pesada

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	$<1 \times 10^5$	$<1 \times 10^5$	Cultivo en placa
Enterobacterias totales / g	$<1 \times 10^3$	$<1 \times 10^3$	Cultivo en placa
<i>Escherichia coli</i> / g	$<1 \times 10^1$	$<1 \times 10^1$	Cultivo en placa
<i>Salmonella spp</i> / 25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
<i>Listeria monocytogenes</i> / 25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	$<1 \times 10^2$	$<1 \times 10^2$	Cultivo en placa



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 15/01/19
Edición: 2

14749- BUEY DE MAR DELFIN 600/800 10 KG.

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valoración
Color	Exoesqueleto rojo anaranjado. Carne blanquecina
Olor	Intenso aroma a mar y marisco
Sabor	Intenso sabor a marisco cocido
Textura	Firme, tersa

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

REAL DECRETO	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	488/2014 que modifica al Reglamento (CE) nº1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios.
REGLAMENTO	1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
REGLAMENTO	1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.

FOTOS

