

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 15/02/18 Edición: 4
<b>14763-CIGALA 17/20 MARINES 6X1KG</b>		

<b>PROVEEDOR:</b> Delfín Ultracongelados, S.A.	
<b>PRODUCTO:</b> Cigala Cruda Entera Ultracongelada 17/20 -MARINES- 6x1 Kg	
Denominación comercial: Cigala	Nombre científico: <i>Nephrops norvegicus</i>
Arte de pesca: Redes de arrastre	Capturado en: Océano Atlántico Noreste. Costa noroeste de Escocia e Irlanda del Norte u Oeste de Escocia. Origen Escocia.
<b>FABRICACIÓN</b>	La cigala tras su captura mediante redes de arrastre es lavada para eliminar restos indeseados. Tras ésto, se clasifica y eliminan piezas defectuosas para posteriormente proceder a su ultracongelación. Por último, se envasa en formato de 1 Kg de peso neto y se introducen en caja de cartón formato 6x1 Kg de peso neto. El producto final elaborado llega a nuestras instalaciones donde se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.
<b>ENVASE PRIMARIO:</b> Bandeja retractilada de 1 Kg de peso neto	<b>ENVASE SECUNDARIO:</b> Caja de cartón formato 6x1 Kg de peso neto
<b>EAN 13:</b> 8410547948918	<b>EAN 14:</b> 18410547948915
<b>CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD</b>	Máximo 24 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)
<b>LOTE</b>	Combinación de dígitos
<b>FECHA DE CONGELACIÓN</b>	DD/MM/AAAA
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE</b>	Mantener a temperatura inferior a - 18°C. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.
<b>MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO</b>	Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, debe ser cocinado completamente antes de su consumo.
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	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.

<b>INGREDIENTES</b>	<b>Cigala</b> y antioxidantes ( <b>metabisulfito</b> sódico)
<b>ALÉRGENOS</b>	Contiene <b>crustáceos</b> y <b>sulfitos</b>
<b>OGM´s</b>	No contiene

**FICHA TÉCNICA  
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad  
Fecha: 15/02/18  
Edición: 4**14763-CIGALA 17/20 MARINES 6X1KG****VALORES NUTRICIONALES**

<b>Parámetro</b>	<b>Por 100 g</b>
Valor energético (kJ/Kcal)	334/79
Grasas (g)	0,3
De las cuales saturadas (g)	0,2
Hidratos de carbono (g)	0,0
De los cuales azúcares (g)	0,0
Proteínas (g)	19
Sal (g)	0,88

**PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS**

<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método de análisis</b>
Peso neto (g)	1000	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Talla (piezas/ kg)	17/20	17/20	Visual/ Pesada
Anhídrido sulfuroso (ppm)	≤150	≤150	Determinación por yodometría

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método de análisis</b>
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	<1x10 <sup>6</sup>	<1x10 <sup>6</sup>	Cultivo en placa
Enterobacterias totales / g	<1x10 <sup>3</sup>	<1x10 <sup>3</sup>	Cultivo en placa
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 <sup>2</sup>	<1x10 <sup>2</sup>	Cultivo en placa
<i>Salmonella spp</i> / 25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 <sup>2</sup>	<1x10 <sup>2</sup>	Cultivo en placa

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 15/02/18 Edición: 4
<b>14763-CIGALA 17/20 MARINES 6X1KG</b>		

<b>PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS</b>	
<b>Parámetro</b>	<b>Valoración</b>
Color	Cutícula rosa-anaranjada
Olor	Intenso aroma a mar y marisco
Sabor	Intenso sabor a marisco una vez cocinado
Textura	Firme, suave

<b>NORMATIVA LEGAL VIGENTE</b>	
<i>REAL DECRETO</i>	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.