

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 05/01/18 Edición: 3
19280-CIGALA 13/16 MARINES 6X1KG		

PROVEEDOR: Delfín Ultracongelados, S.A.	
PRODUCTO: Cigala Cruda Ultracongelada 13/16 -MARINES- 6x1kg	
Denominación comercial: Cigala	Nombre científico: <i>Nephrops norvegicus</i>
Arte de pesca: Redes de arrastre	Capturado en: Océano Atlántico Noreste. Mar del Norte.
FABRICACIÓN	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 a 1 Kg de peso neto y se introducen en cajas de cartón formato 6x1 kg. El producto final elaborado llega a nuestras instalaciones donde se deposita en cámara de conservación hasta su
ENVASE PRIMARIO: Bandeja retractilada de 1 kg de peso neto	ENVASE SECUNDARIO: Caja de cartón formato 6x1 kg de peso neto
EAN 13: 8410547949366	EAN 14: 18410547949363
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	Máximo 24 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)
LOTE	Combinación dígitos
FECHA DE CONGELACIÓN	DD/MM/AAAA
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 ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, debe ser cocinado completamente antes de su consumo.
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	Cigala (crustáceo) y antioxidantes (metabisulfito sódico)
ALÉRGENOS	Contiene crustáceos y sulfitos
OGM´s	No contiene

**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 05/01/18
Edición: 3**19280-CIGALA 13/16 MARINES 6X1KG****VALORES NUTRICIONALES**

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

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso neto (g)	1000	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Peso escurrido (g)	700	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Talla (piezas/ kg)	13/16	13/16	Visual/ Pesada
Anhídrido sulfuroso (ppm)	≤150	≤150	Determinación por yodometría
Mercurio	0,50	0,50	Reglamento (CE) n.º 1881/2006
Plomo	0,50	0,50	Reglamento (CE) n.º 1881/2006
Cadmio	0,50	0,50	Reglamento (CE) n.º 1881/2006

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Revisado por Dpto. Calidad Fecha: 05/01/18 Edición: 3
19280-CIGALA 13/16 MARINES 6X1KG		

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

NORMATIVA LEGAL VIGENTE	
<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.