

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**

Merluza (50%), harina de **trigo**, agua, aceite de girasol, almidón (**trigo**), almidón modificado de maíz, dextrosa de maíz, sal, azúcar, levadura, albumina de **huevo**, espesante (E 407 carragenanos), gasificante (E 500 carbonato de sodio) y especias (pimentón y cúrcuma).

Puede contener: **Crustáceos, Leche, Moluscos**

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. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO
4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Porciones de merluza con forma marina característica (estrella, delfín, tiburón y pez), elaboradas a partir de bloque de merluza picada y surimi de merluza, a las que se da forma mediante un sistema de alta presión, empanadas, prefritas y congeladas. El pescado utilizado en la elaboración de este producto cumple los requisitos del procedimiento de uso de marca PUM-02 sobre reconocimiento de esquemas de pesca sostenible de terceros en lo que se refiere a la pesquería, especie, proveedor y cadena de custodia.

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Peskitos de merluza empanados Ultracongelado

4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Formas empanadas elaboradas a partir de trozos de merluza.

4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES
Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g Crudo	Por 100 g Frito	Por 100 g Horneado
Valor Energético (kJ)	793	905	889
Valor Energético (kcal)	189	216	211
Grasas (g)	6,6	8,3	6,7
de las cuales saturadas (g)	1,2	1,2	1,4
Hidratos de Carbono (g)	22,4	24,4	26,2
de los cuales azúcares (g)	0,5	0,5	0,6
Fibra alimentaria (g)	1,9	2,3	2,3
Proteínas (g)	9,0	9,7	10,4
Sal (g)	0,53	0,63	0,78

4.3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Atributos producto				
Materia extraña	Ausencia	Visual	Cada hora	Control Calidad
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				
Ganancia media rebozado	41,5 ± 3%	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad
Nº piezas por envase	22-28	Visual	Cada hora	Control Calidad
Peso medio pieza base	23,5 ± 1g	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad

4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Gérmens Indicadores				
Aerobios 30°C	<= 1.000.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno
Coliformes	<= 10.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
Gérmens Patógenos				
Listeria monocitogenes	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Salmonella / 25g	Ausencia	NF ISO 6579	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno
Gérmenes Testigo Falta de Higiene				
Escherichia coli	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
Staphylococcus coagulasa +	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno

4.5. PREPARACION

* SARTÉN: Freir sin descongelar en aceite abundante y muy caliente (170-180°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, de tres a cuatro minutos, hasta que estén bien doradas.

*FREIDORA: Freir en aceite abundante y muy caliente (170-180°C), de tres a cuatro minutos, hasta conseguir un color dorado.

***Si observa hielo superficial sobre el producto, retírelo con ayuda de un paño antes de freír para evitar posibles salpicaduras de aceite.

* HORNO: Coloque las piezas sin descongelar en la parte alta del horno, precalentado a 220º y hornéelas durante 12 a 15 minutos aproximadamente. Para un horneado más homogéneo dar la vuelta a las piezas a mitad 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
CONSUMO PREFERENTE	18 meses a partir de la fecha de envasado. Se indica día del mes con dos dígitos (DD), mes con dos dígitos (MM) y año con sus dos últimos dígitos (AA).	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA

4.7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

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

No volver a congelar una vez descongelado

5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

5.1. ENVASE Y EMBALAJE

Envase

Plástico otros



Etiqueta

400437 PESCANOVA PESKITOS MZA EMPANADOS 1 KG.itf

Peskitos de merluza empanados

Formas marinas empanadas elaboradas a partir de trozos de merluza.

Lista de ingredientes: MERLUZA (50%), harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, almidón (TRIGO), almidón modificado de maíz, dextrosa de maíz, sal, azúcar, levadura, albumina de huevo, espesante (E 407), gasificante (E 500) y especias (pimentón y cúrcuma).
Puede contener trazas de: CRUSTÁCEOS, LECHE y MOLUSCOS.

Información nutricional por 100 g de producto congelado:
Valor energético: 792 kJ / 189 kcal; Grasa: 7,4 g de las cuales saturadas: 0,8 g; Hidratos de carbono: 21,3 g de los cuales azúcares: 2,0 g; Proteínas: 8,5 g; Sal: 1,20 g

Preparación: Sartén/Freidora (170-180°C): 3-4 min.
Horno (220°C): 12-15 min

Lote: **01173 10:44**

Consumir preferentemente antes del: **05/07/18**

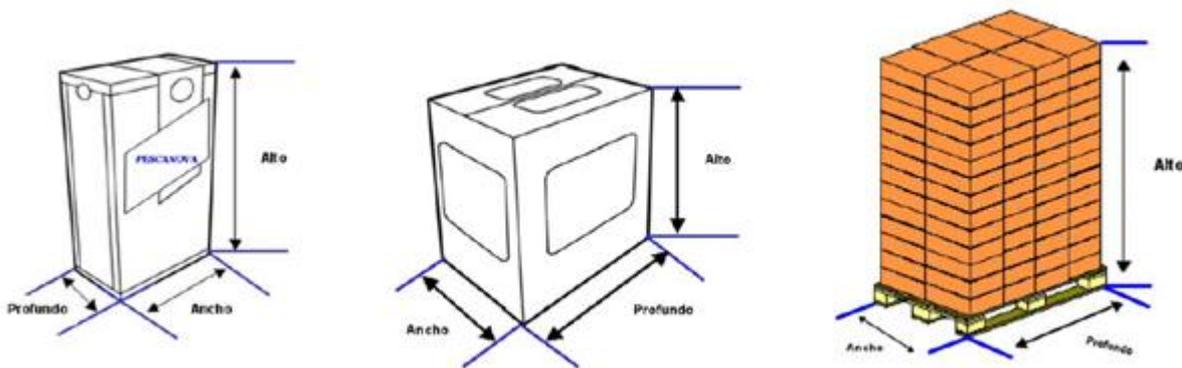


Peso neto:

1 Kg



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	8410063076041	1,00	1,02	1	1	1	1	250	390	
BULTO	18410063076048	4,00	4,27	1	4	4	4	237	296	188
CAPA	38410063076042	52,00	55,50	13	1	13	52	800	1.200	188
PALET	48410063076049	520,00	556,73	13	10	130	520	800	1.200	2.037

Pallet Ral

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

Canteras:

Láminas: 4

Film estirable: 300g

