

**PRODUCTO:** Varitas de merluza empanadas 1Kg 6Kg**CÓDIGO:** 100213**MARCA:** COFRÍO**EAN 13:** 8410063002941

## 1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

NOMBRE EMPRESA:	PESCANOVA, S.A (Cofrío)
DIRECCIÓN:	Rúa José Fernández López, s/n 36320 CHAPELA (Redondela) - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	986 818 100
Nº DE FAX:	

## 2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	FRINOVA, S.A.
DIRECCIÓN:	Pol. Ind. Las Gándaras - Parcela, 9 - Apto.69 36400 PORRIÑO (Pontevedra) ESPAÑA
Nº TELÉFONO:	00 34 986 33 14 01
Nº DE FAX:	00 34 986 33 27 55
E-Mail:	info@frinova.es
Nº Registro Sanitario:	2601061PO

## 3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

### 3.1 MATERIAS PRIMAS

CONGELADAS	M00001	Minced	
NO CONGELADAS	700082	Aceite de girasol	
NO CONGELADAS	080327	Pan rallado	
NO CONGELADAS	080110	Preparado para rebozar	

EMISIÓN: 4

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

**PRODUCTO:** Varitas de merluza empanadas 1Kg 6Kg

**CÓDIGO:** 100213

**MARCA:** COFRÍO

**EAN 13:** 8410063002941

**3.2 INGREDIENTES**
**3.2.1 LISTA DE INGREDIENTES**

Merluza (55%), pan rallado (harina de trigo , levadura, sal y especias (pimentón y cúrcuma)), agua, harina de trigo, aceite vegetal, almidón de trigo, sal.

\*Puede contener trazas de: leche y huevo.

INGREDIENTE	CARACTERÍSTICAS	PROVEEDOR	% CANTIDAD
Merluza	Congelada	VARIOS	>= 55
Pan rallado	No congelada	HASENOSA	<= 20
Agua	Refrigerada	FRINOVA	<= 10
Aceite de girasol	No congelada	VARIOS	<= 9
Harina de trigo	No congelada	HASENOSA	<= 9
Sal	No congelada	HASENOSA	<= 1
Almidón de trigo	No congelada	HASENOSA	<= 1

**3.2.2 LISTA DE INGREDIENTES DE INGREDIENTES**

Merluza (55%), pan rallado (harina de trigo , levadura (estabilizante E-415), sal (antiapelmazante E-536) y especias (pimentón y cúrcuma)), agua, harina de trigo, aceite vegetal, almidón de trigo, sal (antiapelmazante E-536).

EMISIÓN: 4

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

**PRODUCTO:** Varitas de merluza empanadas 1Kg 6Kg

**CÓDIGO:** 100213

**MARCA:** COFRÍO

**EAN 13:** 8410063002941

**3.3 LISTA ALBA**

Marcar la presencia (SI) o ausencia (NO) de estos elementos.

	SI	NO		SI	NO
Leche y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cacahuete y productos a base de cacahuete	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Huevo y productos a base de huevo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aceite de cacahuete	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo y productos a base de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Aceite de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfitos (E-220 a E-227)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fenilalanina	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Trigo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Glutamato	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Centeno	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ácido benzoico (E-210 a E-213)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sacarosa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	P-hidroxibenzoato (E-214 a E-219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Carne de vaca	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Tartrazina (E-102)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Carne de cerdo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	BHA/BHT (E-320, E-321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Carne de pollo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Amarillo ocaso FCF (E-110)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Amarillo anaranjado S (E-110)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Amaranto (E-123)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gelatina	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rojo cochinilla (E-124)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fructosa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Canela	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Maiz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Vainilla	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Levadura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OGM < 1%	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Legumbres	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OGM completamente libre	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Nuez	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cilantro	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Aceite de nuez	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Apio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

EMISIÓN: 4

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

**PRODUCTO:** Varitas de merluza empanadas 1Kg 6Kg

**CÓDIGO:** 100213

**MARCA:** COFRÍO

**EAN 13:** 8410063002941

#### 4. CARACTERÍSTICAS DE MATERIAS PRIMAS

MATERIA PRIMA: 080110 Preparado para rebozar

**\* CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Viscosidad	Conforme	Viscosímetro	Cada Lote	Externo/Interno
Humedad	<= 15 %	Gravimetría a 130°C	Cada lote	Externo

**\* CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Salmonella y Shigella	Ausencia/25g	AFNOR BIO 12/7-03/99	Cada lote	Externo
Mohos y Levaduras	<=10.000 u.f.c./g	AFNOR NF ISO 7954	Cada lote	Externo
Bacterias aerobias mesófilas	<=1.000.000 u.f.c./g	Malthus - AOAC	Cada lote	Externo
Escherichia coli	<=100 u.f.c./g	NF V08-057-2	Cada lote	Externo

EMISIÓN: 4

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

**PRODUCTO:** Varitas de merluza empanadas 1Kg 6Kg

**CÓDIGO:** 100213

**MARCA:** COFRÍO

**EAN 13:** 8410063002941

**MATERIA PRIMA:** 080327 Pan rallado

**\* CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Humedad	<= 10 %	Gravimetría a 130°C	Cada lote	Externo
Peso específico	<= 0,65 g/cc	Volumétrico	Cada Lote	Externo

**\* CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Mohos y Levaduras	<=10.000 u.f.c./g	AFNOR NF ISO 7954	Cada lote	Externo
Bacterias aerobias mesófilas	<=1.000.000 u.f.c./g	Malthus - AOAC	Cada lote	Externo
Escherichia coli	<=100 u.f.c./g	NF V08-057-2	Cada lote	Externo
Salmonella y Shigella	Ausencia/25g	AFNOR BIO 12/7-03/99	Cada lote	Externo

**EMISIÓN:** 4

**FECHA EMISION:** 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**PRODUCTO:** Varitas de merluza empanadas 1Kg 6Kg

**CÓDIGO:** 100213

**MARCA:** COFRÍO

**EAN 13:** 8410063002941

MATERIA PRIMA: 700082 Aceite de girasol

## \* CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Cromatografía	Típica	UNE 55.037	Cada partida	Externo
Acidez libre (ácido oleico)	<= 0,2 %	UNE 55.011	Cada partida	Externo

EMISIÓN: 4

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

**PRODUCTO:** Varitas de merluza empanadas 1Kg 6Kg

**CÓDIGO:** 100213

**MARCA:** COFRÍO

**EAN 13:** 8410063002941

**MATERIA PRIMA:** M00001 Mined

**\* CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Materia extraña	Ausencia	Visual	Cada Lote	Interno
Parásitos	Ausencia	Visual	Cada Lote	Interno

**\* CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Cobre	< 20 mg/kg	Espectrometría por absorción atómica	Si características organolépticas no correctas	Externo
Mercurio	< 0,5 mg/kg	Espectrometría por absorción atómica	Si características organolépticas no correctas	Externo
Plomo	< 0,2 mg/kg	Espectrometría por absorción atómica	Si características organolépticas no correctas	Externo
N.B.V.T.	< 35 mg/100g	95/149/CE	Si características organolépticas no correctas	Externo
Cadmio	< 0,05 mg/kg	Espectrometría por absorción atómica	Si características organolépticas no correctas	Externo

**\* CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Listeria monocytogenes	<= 100 u.f.c./g	ISO 11290-2	Cada lote	Externo
Bacterias aerobias mesófilas	<= 1.000.000 u.f.c./g	Malthus - AOAC	Cada lote	Externo
Enterobacterias	<= 1.000 u.f.c./g	NF ISO 7042	Cada lote	Externo
Escherichia coli	<= 100 u.f.c./g	NF V08-057-2	Cada lote	Externo
Staphylococcus aureus	<= 100 u.f.c./g	NF V08-057-2	Cada lote	Externo
Salmonella y Shigella	Ausencia /25g	AFNOR BIO 12/7-03/99	Cada lote	Externo

**EMISIÓN:** 4

**FECHA EMISION:** 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

**PRODUCTO:** Varitas de merluza empanadas 1Kg 6Kg

**CÓDIGO:** 100213

**MARCA:** COFRÍO

**EAN 13:** 8410063002941

## 5. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

### 5.1 DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Porción de bloque de merluza picada congelada, que se procesa con una cobertura , de doble empanado, con una posterior prefritura.

\* Peso porción pescado: 17 g

\* Peso varita : 30 g

\* Ganancia : 43-52%

### 5.2 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valores calculados para producto final:

	Por 100 g	Por Ración
<b>Valor energético</b>		
De los cuales Kcal	218,6	
De los cuales KJ	917,8	
<b>Proteínas (g)</b>	<b>12</b>	
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	<b>22,4</b>	
<b>Grasas (g)</b>	<b>9</b>	

EMISIÓN: 4

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO



**5.3 ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS**

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Peso medio pieza base	17g ± 2,5g	Gravimetría	30 minutos	Interno
Peso medio pieza final	30g ± 3g	Gravimetría	30 minutos	Interno
% ganancia media	43-52%	Gravimetría	30 minutos	Interno
Peso neto	1Kg	CEE nº 75/106 19/12/74	30 minutos	Interno
% piezas sin defectos	> 60%	% en peso, visual	30 minutos	Interno
Cierre envases	Conforme	Visual	30 minutos	Interno
Materias extrañas	Ausencia	Visual	30 minutos	Interno
Ausencia de metales	< Ø 3,2 Fe	Verificación con galga	4 horas	Interno
Tª de envasado	<-15°C	Verificación con termopar	4 horas	Interno
N.B.V.T.	< 30 mg/100g	95/149/CE	Si características organolépticas no correctas	Externo

**5.4 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	Malthus - AOAC	Cada lote	Externo
Coliformes	<=10.000 u.f.c./g	NF V08-016	Cada lote	Externo
Escherichia coli	<=100 u.f.c./g	NF V08-057-2	Cada lote	Externo
Staphylococcus aureus	<=100 u.f.c./g	NF V08-057-2	Cada lote	Externo
Salmonella y Shigella	Ausencia/25g	AFNOR BIO 12/7-03/99	Cada lote	Externo
Listeria monocytogenes	<=100 u.f.c./g	ISO 11290-2	Cada lote	Externo

EMISIÓN: 4

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

**PRODUCTO:** Varitas de merluza empanadas 1Kg 6Kg

**CÓDIGO:** 100213

**MARCA:** COFRÍO

**EAN 13:** 8410063002941

### 5.5 PREPARACIÓN

\* SARTÉN:

Freír sin descongelar en aceite abundante y muy caliente (170-180 °C). Para que la temperatura del aceite no disminuya, eche pocas unidades de cada vez. Deles vuelta inmediatamente para formar una cobertura más crujiente y continúe friendo, de tres a cuatro minutos, hasta que estén bien doradas.

\* FREIDORA

Fría las varitas en aceite abundante y muy caliente (170-180°C), de 3 a 4 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.

### 5.6 MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
<b>LOTE</b>	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)
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	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: 05-10-04
<b>CADUCIDAD TOTAL DEL PRODUCTO</b>	18 meses a partir de la fecha de fabricación.	
<b>VIDA ÚTIL A LA ENTREGA</b>		

### 5.7 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.

### 5.8 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

26.01.061/PO y las iniciales CE.

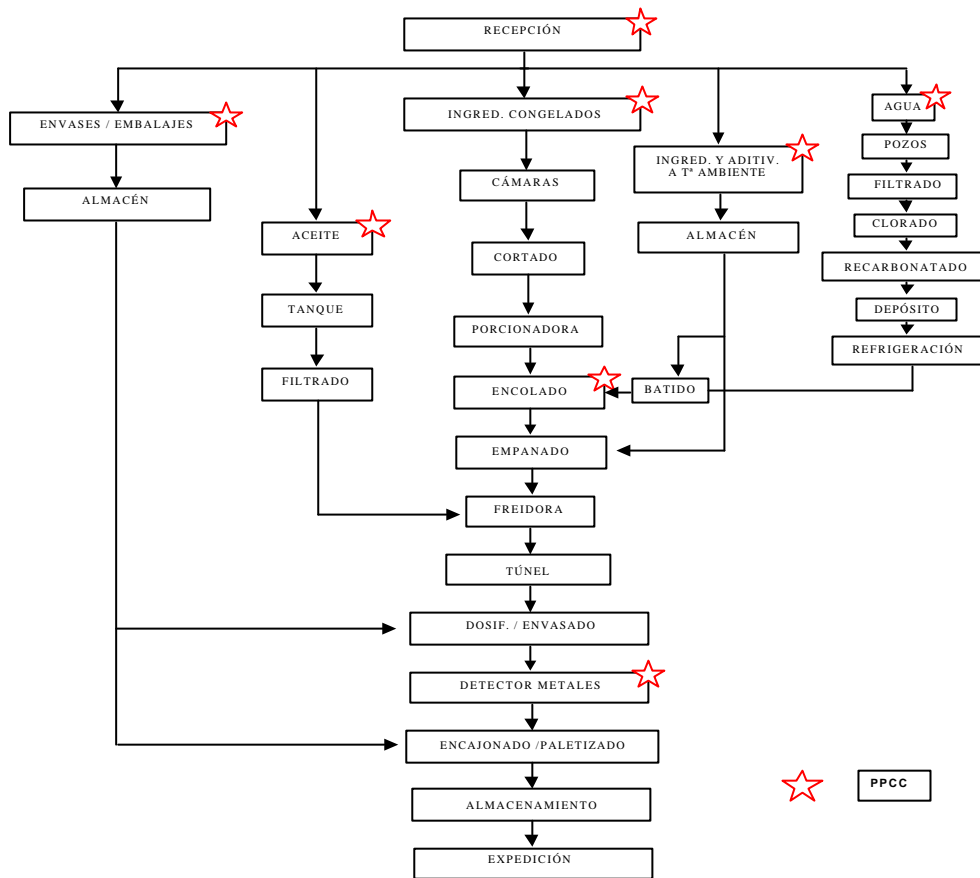
\* Peso neto.

EMISIÓN: 4

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

**6. FLUJOGRAMA**



PUNTO CRÍTICO DE CONTROL	PELIGROS POTENCIALES IDENTIFICADOS	LÍMITE CRÍTICO	NIVEL OBJETIVO
Recepción de Materias Primas I	Contaminación por materia extraña en el transporte	Envase roto	Envase íntegro
Recepción de Materias Primas II	Contaminación por productos químicos en el transporte	Envase sucio o deteriorado	Envase íntegro
Recepción de Materias Primas Congeladas	Crecimiento de patógenos durante el transporte	Tª a la recepción > -5°C	Tª a la recepción < -18°C + 3°C
Recepción de Aceite	Presencia de sustancias químicas extrañas	Presencia de sustancias tóxicas	Ausencia de sustancias tóxicas
Recepción de Agua	Presencia de patógenos	Nivel de patógenos superior a la legislación	Ausencia de patógenos
Recepción de Envases y/o Embalajes	Contaminación por productos químicos en el transporte	Envase sucio o deteriorado	Envase íntegro
Encolado	Crecimiento de S.aureus con formación de toxina	Temperatura superior a 11°C	Temperatura inferior a 10°C
Detector de metales	No detección / rechazo de envases contaminados por metales	Sección aparente de 3,2 mm de metal ferroso	Sección aparente de 3,0 mm de metal ferroso

EMISIÓN: 4

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

**PRODUCTO:** Varitas de merluza empanadas 1Kg 6Kg

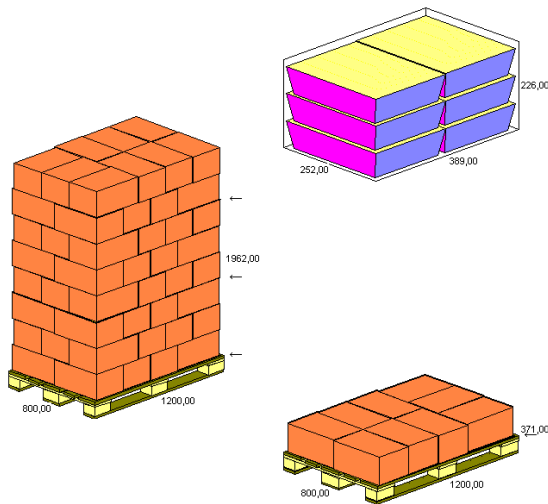
**CÓDIGO:** 100213  
**MARCA:** COFRÍO  
**EAN 13:** 8410063002941

**7. FICHA DE PALETIZACIÓN Y ECOTASA**

**7.2 FICHA DE PALETIZACIÓN**

**CÓDIGO:** 100213  
**EAN 13:** 8410063002941  
**EAN 14 BULTO:** 18410063002948  
**EAN 14 FILA:** 38410063002942  
**EAN 14 PALLET:** 48410063002949  
**FECHA:** 02/06/2005

**EST/RETR:**  
**TARRINAS /CAJA:** 6  
**CAJAS /CAPA:** 9  
**CAPAS:** 8  
**Kg NETOS/PALLET:** 432



**ENVASE:** TARRINA Con etiqueta  
**DIM. INTERIORES (mm.):** 218 x 166 x 64  
**PESO NETO (g.):** 1000  
**COMPOSICIÓN ENVASE:**   
**CÓDIGO DENOMINACIÓN**  
59969 TARRINA TERMOSELLABLE

**EMBALAJE:** CAJA  
**DIM. INTERIORES (mm.):** 381 x 244 x 210  
**DIM. EXTERIORES (mm.):** 389 x 252 x 226   
**PESO NETO (Kg.):** 6  
**CÓDIGO:** 18680

**PALLET:** EURO1 (1200 x 800 mm) EPAL

**Cartones separadores:** 3 unidades

**Film de enfardar pallet**

**Etiquetas EAN128 Pallet:** 2 unidades

3310 BOB COFRIO SELLADO TARRINAS

**DESCRIPCIÓN ENVASE:**

Tarrina preformada a partir de material complejo de PS+PE pelable, blanco, de 700 micras de grosor, y termosellada con film transparente de PE coextrusionado, transparente, de 75 micras de grosor.

**DESCRIPCIÓN EMBALAJE:**

Caja de cartón ondulado B1, solapas normales o "americana", con acabado en crudo.

EMISIÓN: 4

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

**PRODUCTO:** Varitas de merluza empanadas 1Kg 6Kg

**CÓDIGO:** 100213

**MARCA:** COFRÍO

**EAN 13:** 8410063002941

**7.2 CÁLCULO DE ECOTASA**
**ENVASE: TARRINA**
**Bobina:**
**Bolsa:**
**Cartoncillo:**

<b>Tarrinas:</b>	Plástico	PS + PE (pelable)	34,00	gr. por paquete de	1000	gr.
<b>Film tarrina:</b>	Plástico	PE	3,27	gr. por paquete de	1000	gr.
<b>Etiqueta envase:</b>	Papel		2,21	gr. por paquete de	1000	gr.

**EMBALAJE: CAJA**
**Retráctil:**
**Cartón:** Cartón ondulado

52,08 gr. por paquete de 1000 gr.

**Etiqueta embalaje:**
**PALLET:**

<b>Carts. separadores:</b>	Cartón ondulado		2,48	gr. por paquete de	1000	gr.
<b>Cantoneras:</b>						
<b>Film enfardar:</b>	Plástico	PE	0,69	gr. por paquete de	1000	gr.
<b>Etiqueta pallet:</b>	Papel		0,013	g por paquete de	1000	g

**PAPEL/CARTON POR Kg DE PRODUCTO:** 56,77 gr.

**PLÁSTICO POR Kg DE PRODUCTO:** 37,96 gr.

**8. OTROS**

EMISIÓN: 4

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO