

PRODUCTO: Formas Rodajas Mza rebozadas 1Kg 6Kg
Formas de Posta de Pescada 1Kg 6Kg

CÓDIGO: 100211
MARCA: COFRÍO
EAN 13: 8410063002880

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	OS0001	Bloque Out Estandar	
NO CONGELADAS	700082	Aceite de girasol	
NO CONGELADAS	080652	Preparado para rebozar	
NO CONGELADAS	080636	Preparado para enharinar	

EMISIÓN: 5

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

PRODUCTO: Formas Rodajas Mza rebozadas 1Kg 6Kg
Formas de Posta de Pescada 1Kg 6Kg

CÓDIGO: 100211
MARCA: COFRÍO
EAN 13: 8410063002880

3.2 INGREDIENTES

3.2.1 LISTA DE INGREDIENTES

Merluza (65%), harina de trigo, agua, aceite vegetal, huevo en polvo, sal, azúcar, leche desnatada, almidón de trigo, espesante (goma xantana), almidones de maíz modificado, levadura, colorante (E-160-b).

INGREDIENTE	CARACTERÍSTICAS	PROVEEDOR	% CANTIDAD
Merluza	Congelada	VARIOS	>= 65
Harina de trigo	No congelada	HASENOSA	<= 13,6
Agua	Refrigerada	FRINOVA	<= 10
Aceite de girasol	No congelada	VARIOS	<= 6
Huevo entero en polvo	No congelada	HASENOSA	<= 2,5
Almidón de trigo	No congelada	HASENOSA	<= 1,7
Sal	No congelada	HASENOSA	<= 0,5
Leche 1% desnatada	No congelada	HASENOSA	<= 0,4
Azúcar	No congelada	HASENOSA	<= 0,4
Goma xantana E-415	No congelada	HASENOSA	<= 0,1
Almidón maíz modificado	No congelada	HASENOSA	<= 0,1
Levadura	No congelada	HASENOSA	<= 0,1
Colorante E-160b	No congelada	HASENOSA	<= 0,05

3.2.2 LISTA DE INGREDIENTES DE INGREDIENTES

Merluza (65%), harina de trigo, agua, aceite vegetal, huevo en polvo (antiapelmazante E-554), sal (antiapelmazante E-536), azúcar, leche desnatada, almidón de trigo, espesante (goma xantana), almidón de maíz modificado (E-1422 y E-1442), levadura (estabilizante E-415), colorante (annato E-160-b (maltodextrina e hidróxido potásico E-525)).

EMISIÓN: 5

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

PRODUCTO: Formas Rodajas Mza rebozadas 1Kg 6Kg
Formas de Posta de Pescada 1Kg 6Kg

CÓDIGO: 100211
MARCA: COFRÍO
EAN 13: 8410063002880

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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: 5

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

PRODUCTO: Formas Rodajas Mza rebozadas 1Kg 6Kg
Formas de Posta de Pescada 1Kg 6Kg

CÓDIGO: 100211
MARCA: COFRÍO
EAN 13: 8410063002880

4. CARACTERÍSTICAS DE MATERIAS PRIMAS

MATERIA PRIMA: 080636 Preparado para enharinar

* CARACTERÍSTICAS FÍSICAS				
Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Humedad	<= 15%	Gravimetría a 130°C	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
Salmonella y Shigella	Ausencia/25g	AFNOR BIO 12/7-03/99	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: 5

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

PRODUCTO: Formas Rodajas Mza rebozadas 1Kg 6Kg
Formas de Posta de Pescada 1Kg 6Kg

CÓDIGO: 100211
MARCA: COFRÍO
EAN 13: 8410063002880

MATERIA PRIMA: 080652 Preparado para rebozar

*** CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

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

*** CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Análisis	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
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
Mohos y Levaduras	<=10.000 u.f.c./g	AFNOR NF ISO 7954	Cada lote	Externo

EMISIÓN: 5

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Formas Rodajas Mza rebozadas 1Kg 6Kg
Formas de Posta de Pescada 1Kg 6Kg

CÓDIGO: 100211
MARCA: COFRÍO
EAN 13: 8410063002880

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)	$\leq 0,2 \%$	UNE 55.011	Cada partida	Externo

EMISIÓN: 5

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

PRODUCTO: Formas Rodajas Mza rebozadas 1Kg 6Kg
Formas de Posta de Pescada 1Kg 6Kg

CÓDIGO: 100211
MARCA: COFRÍO
EAN 13: 8410063002880

MATERIA PRIMA: OS0001 Bloque Out Estandar

*** 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
N.B.V.T.	< 35 mg/100g	95/149/CE	Si características organolépticas no correctas	Externo
Mercurio	< 0,5 mg/kg	Espectrometría por absorción atómica	Si características organolépticas no correctas	Externo
Cadmio	< 0,05 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

*** CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Análisis	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
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
Listeria monocytogenes	<= 100 u.f.c./g	ISO 11290-2	Cada lote	Externo

EMISIÓN: 5

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

PRODUCTO: Formas Rodajas Mza rebozadas 1Kg 6Kg
Formas de Posta de Pescada 1Kg 6Kg

CÓDIGO: 100211
MARCA: COFRÍO
EAN 13: 8410063002880

5. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

5.1 DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Porción de bloque de filete de merluza congelada, de peso aproximado 60 g. , formateada por un sistema de alta presión en forma de rodaja natural, rebozada con fino rebozado casero y prefrita.

* Peso pescado : 60 g

* Peso pieza final : 90 g

* Ganancia : 35 - 40 %

5.2 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valores calculados para producto final:

	Por 100 g	Por Ración
Valor energético		
De los cuales Kcal	136,4	
De los cuales KJ	572,7	
Proteínas (g)	11,1	
Hidratos de carbono (g)	10,4	
Grasas (g)	5,6	

EMISIÓN: 5

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

PRODUCTO: Formas Rodajas Mza rebozadas 1Kg 6Kg
Formas de Posta de Pescada 1Kg 6Kg

CÓDIGO: 100211
MARCA: COFRÍO
EAN 13: 8410063002880

5.3 ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Peso medio pieza base	60g ± 1,5g	Gravimetría	30 minutos	Interno
Peso medio pieza final	91g ± 9 g	Gravimetría	30 minutos	Interno
% ganancia media	35 - 40%	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: 5

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

PRODUCTO: Formas Rodajas Mza rebozadas 1Kg 6Kg
Formas de Posta de Pescada 1Kg 6Kg

CÓDIGO: 100211
MARCA: COFRÍO
EAN 13: 8410063002880

5.5 PREPARACIÓN

* **SARTÉN:** Freír sin descongelar en aceite abundante y muy caliente (180-190 °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 cuatro a cinco minutos, hasta que estén bien doradas.

* **FREIDORA:** Fría las rodajas en aceite abundante y muy caliente (180-190°C), de cuatro a cinco 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 rodajas sin descongelar en la parte alta del horno, precalentado a 210 - 220°C y hornéelas durante 14 - 15 minutos

5.6 MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
LOTE	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)
CONSUMO PREFERENTE	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
CADUCIDAD TOTAL DEL PRODUCTO	18 meses a partir de la fecha de fabricación.	
VIDA ÚTIL A LA ENTREGA		

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.

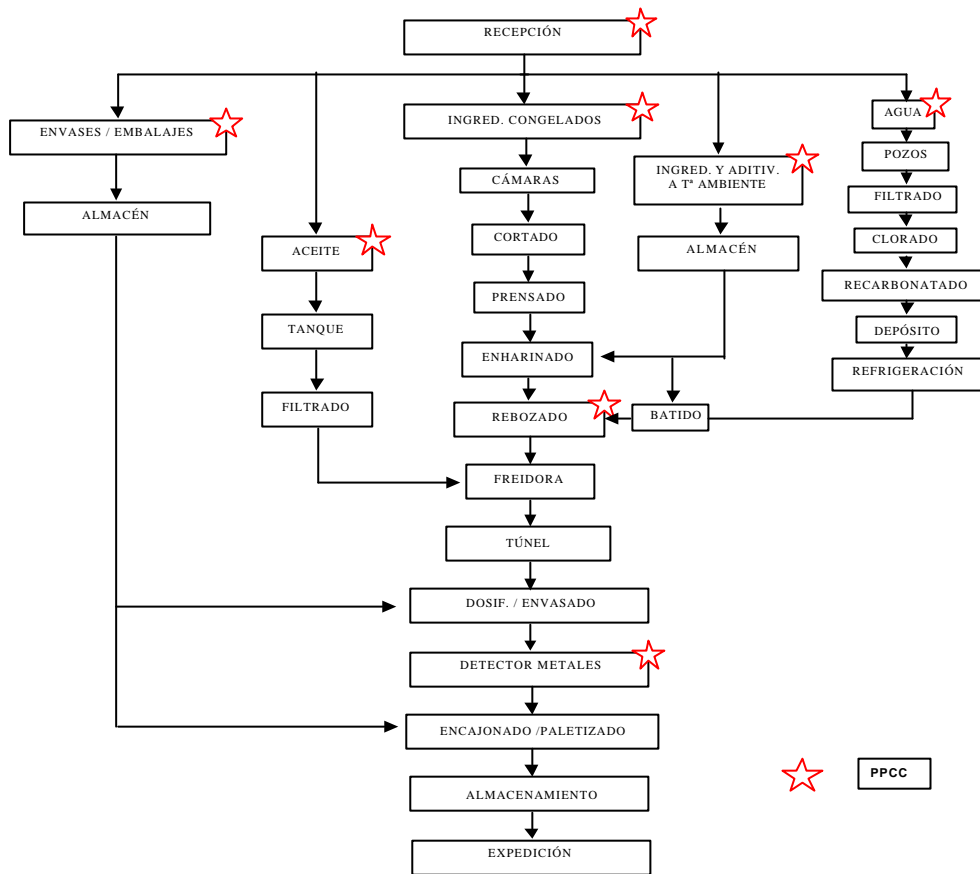
* Peso neto.

EMISIÓN: 5

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
Rebozado	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: 5
FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

PRODUCTO: Formas Rodajas Mza rebozadas 1Kg 6Kg
Formas de Posta de Pescada 1Kg 6Kg

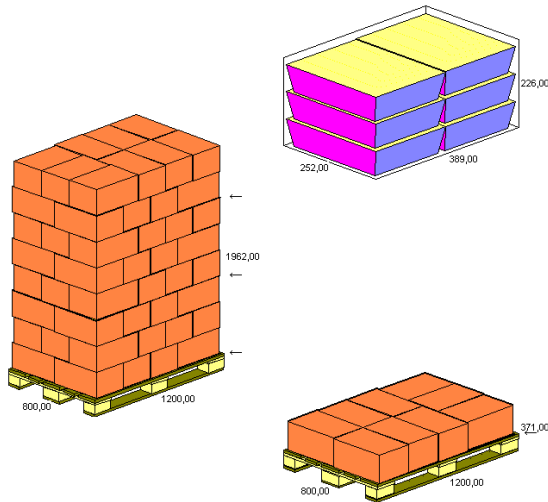
CÓDIGO: 100211
MARCA: COFRÍO
EAN 13: 8410063002880

7. FICHA DE PALETIZACIÓN Y ECOTASA

7.2 FICHA DE PALETIZACIÓN

CÓDIGO: 100211
EAN 13: 8410063002880
EAN 14 BULTO: 18410063002887
EAN 14 FILA: 38410063002881
EAN 14 PALLET: 48410063002888
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: 5

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

PRODUCTO: Formas Rodajas Mza rebozadas 1Kg 6Kg
Formas de Posta de Pescada 1Kg 6Kg

CÓDIGO: 100211
MARCA: COFRÍO
EAN 13: 8410063002880

7.2 CÁLCULO DE ECOTASA

ENVASE: TARRINA

Bobina:

Bolsa:

Cartoncillo:

Tarrinas:	Plástico	PS + PE (pelable)	34,00	gr. por paquete de	1000	gr.
Film tarrina:	Plástico	PE	3,27	gr. por paquete de	1000	gr.
Etiqueta envase:	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:

Carts. separadores:	Cartón ondulado		2,48	gr. por paquete de	1000	gr.
Cantoneras:						
Film enfardar:	Plástico	PE	0,69	gr. por paquete de	1000	gr.
Etiqueta pallet:	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: 5

FECHA EMISION: 20/04/2006

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO