


Código:		COMERCIAL DE MARISCOS SIRLEY S.L.						
FT-ZMAR-C-JET-01		C/. Vintena, 6 - P.I. La Xara - 46680 (Algeses) Valencia // Tel. 962 423 418 - Fax. 962 428 600						
		APROBADO POR:		Jose Ruiz		FICHA TÉCNICA		
		ELABORADO POR		Marta Alventosa		1. MARISCADA COCIDA CONGELADA 500GR		
		Rev. 0	20/10/2020	Rev. 2				
		Rev. 1		Rev. 3				
INFORMACIÓN				INGREDIENTES				
NOMBRE CIENTÍFICO:	PNV	Penaeus vannamei		Langostino (Penaeus Vannamei)				
	GER	Chaceon spp.		Bocas (Chaceon spp.)				
	NEP	Nephrops Norvegicus		Cigala (Nephrops Norvegicus)				
	DPS	Parapenaeus longirostris		Gamba (Parapenaeus Longirostris)				
	COD. 3 ALPHA			Sal				
CONSUMO:		Sin tratamiento posterior		Conservador (E-223,Sulfitos)				
VIDA ÚTIL:		18 MESES		Estabilizante (E-331)				
PRESENTACIÓN COMERCIAL:		Cocido y congelado		Acidulante (E-330)				
TRAT.TECNOLÓGICO UTILIZADO:		Cocción y congelación		Colorante E-120, E-160C Y E-101				
PESO NETO (GR.):		500						
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Langostino	Cría y congelado en Tierra		FORMATO (GR):		12	x	500
	Resto	Capturado y congelado a bordo		Envase		Caja madera 500g		
ZONA FAO:		27. Atlántico Noreste (bocas y cigalas)		Máster Nº		14		
		34. Atlántico Centro-Este(gambas)		Otros				
		Langostino:origen Ecuador.Producto de cria.						
	Bocas	Nasas y trampas						
	Langostino	No procede						
ARTE DE PESCA	Resto	Redes de arrastre						
TALLAS (Pzas/KG) aprox.:	Langostino	240g/ud aprox.	Bocas	110g/ud aprox.				
	Cigala	70g/ud aprox.	Gamba	80g/ud aprox.				

MÉTODO DE CONSERVACIÓN Y CONGELACIÓN			
CONGELADO	No	Uso del producto y recomendaciones	
FRESCO	Sí	Mantener en congelación hasta su consumo.Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado, mantener en refrigeración y consumir antes de 24h	
CONSERVACIÓN	-18°C		
FECHA DE CADUCIDAD	18 meses desde su envasado		
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE			

ENVASADO, EMBALAJE Y PALETIZACIÓN				
UDS PRESENTACIÓN (por bulto):	1	TIPO PALET	Europalet	ALTURA PLT (cm)
PESO UNIDAD (g):	500	BULTOS/CAPA:	8	177
DIMENSIONES UD (mm): (Largoxanchoxalto)	230 X 174 X 38	Nº CAPAS:	6	PESO PLT (Kg)
PESO MÁSTER (Kg):	6,000	TOTAL MÁSTERS:	48	288
DIMENSIONES MÁSTER (mm): (Largoxanchoxalto)	410 X 274 X 268	TOTAL UNIDADES	576	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
<p>Ojos brillantes y turgentes</p> <p>Musculatura firme</p> <p>Membrana torácica-abdominal resistente, brillante y clara</p> <p>Olor propio de cada especie</p> <p>Sin melanosis</p> <p>Sabor correcto (intermedio)</p>	<p>Salmonella: ausencia/25g N=5 C=0</p> <p>Listeria monocytogenes: ausencia/25g N=5 C=0</p> <p>E.Coli: m=1 M= 10 ufc/g N=5 C=2</p>

CARACTERÍSTICAS FISIOQUÍMICAS	VALORES NUTRICIONALES (Por 100Gr de porción comestible)															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>METALES</th> <th>SULFITOS</th> </tr> <tr> <th>Reglamento (CE) nº 1881 / 2006</th> <th>Reglamento (CE) nº 1129 / 2011</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cadmio <0,5 mg / Kg</td> <td>Hasta 80 Pzas. <135 ppm</td> </tr> <tr> <td>Mercurio <0,5 mg / Kg</td> <td>De 80-120 Pzas. <180 ppm</td> </tr> <tr> <td>Plomo <0,5 mg / Kg</td> <td>Más de 120 Pzas. <270 ppm</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>COLORANTE</th> </tr> <tr> <th>Reglamento (CE) 1333/2008</th> </tr> <tr> <th>Reglamento (CE) 1129/2011</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E-120 Cochinilla, ác.carmínico, carmines</td> </tr> <tr> <td>< 100 mg/L / mg/Kg</td> </tr> </tbody> </table>	METALES	SULFITOS	Reglamento (CE) nº 1881 / 2006	Reglamento (CE) nº 1129 / 2011	Cadmio <0,5 mg / Kg	Hasta 80 Pzas. <135 ppm	Mercurio <0,5 mg / Kg	De 80-120 Pzas. <180 ppm	Plomo <0,5 mg / Kg	Más de 120 Pzas. <270 ppm	COLORANTE	Reglamento (CE) 1333/2008	Reglamento (CE) 1129/2011	E-120 Cochinilla, ác.carmínico, carmines	< 100 mg/L / mg/Kg	<p>Valor energético:</p> <p>Grasas totales:</p> <p>De las cuales saturadas:</p> <p>Hidratos de carbono:</p> <p>De los cuales azúcares:</p> <p>Proteínas:</p> <p>Sal:</p>
METALES	SULFITOS															
Reglamento (CE) nº 1881 / 2006	Reglamento (CE) nº 1129 / 2011															
Cadmio <0,5 mg / Kg	Hasta 80 Pzas. <135 ppm															
Mercurio <0,5 mg / Kg	De 80-120 Pzas. <180 ppm															
Plomo <0,5 mg / Kg	Más de 120 Pzas. <270 ppm															
COLORANTE																
Reglamento (CE) 1333/2008																
Reglamento (CE) 1129/2011																
E-120 Cochinilla, ác.carmínico, carmines																
< 100 mg/L / mg/Kg																

ALÉRGICOS	
<input type="checkbox"/> Cereales que contengan gluten	<input type="checkbox"/> Frutos de cáscara
<input checked="" type="checkbox"/> Crustáceos y productos a base de crustaceos	<input type="checkbox"/> Apio y productos derivados
<input type="checkbox"/> Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/> Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
<input type="checkbox"/> Pescados y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/> Mostaza y productos derivados
<input type="checkbox"/> Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input checked="" type="checkbox"/> Dióxido de Azufre y sulfitos
<input type="checkbox"/> Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/> Altramuces y productos a base de altramuces
<input type="checkbox"/> Leche y sus derivados	<input type="checkbox"/> Moluscos y productos a base de moluscos

POBLACIÓN DESTINO: Población en general, excepto alérgicos a los crustáceos y los sulfitos

ETIQUETADO	
Denominación comercial de producto	Fecha de consumo preferente (día/mes/año)
Nombre científico del producto	Peso neto
Lista de ingredientes	Lote
Contiene Sulfitos y conservantes	Condiciones de conservación
Valores Nutricionales	Nombre y dirección del fabricante
Fecha de producción (día/mes/año)	Marca de salubridad del fabricante
Método de producción	Zona de Captura
Arte de pesca	

MUESTRAS ETIQUETADO FARDO Y UNIDAD

<p>MARTA ALVENTOSA (Responsable de Calidad)</p>	 <p>COMERCIAL DE MARISCOS SIRLEY, S.L. C.I.F. 97 87 087 091 C/ Vinyana, 6 - Pol. Ind. La Xara 46100 ALZEMESI (Valencia)</p>	<p>JOSÉ RUIZ OSCA (Director General)</p>	 <p>COMERCIAL DE MARISCOS SIRLEY, S.L. C.I.F. 97 87 087 091 C/ Vinyana, 6 - Pol. Ind. La Xara Tel. 96 242 34 16 - Fax 96 242 86 00 46680 ALZEMESI (Valencia)</p>
--	---	---	--

