



# FICHA TÉCNICA

CÓDIGO: PC-05/05  
REVISIÓN: 2  
FECHA DE APROBACIÓN:  
30/10/2023  
PÁGINA: 1 de 3

Fecha actualización: 02/12/2024

## LIMANDA HGT SIN PIEL CONGELADO

### IMPORTADOR

**Razón Social:** PESCADOS E. GUILLEM S.L.

**Dirección:** C/ Motor de L' Ale, 41, 46220 Picassent – Valencia - España

**Teléfono:** 96 121 88 44

**Teléfono Crisis Alimentaria 24h:** 626.566.598

**E-Mail:** eguillem@eguillem.com

**Nº Registro Sanitario:** 12.12258/V

### PRODUCTO

**Denominación Comercial:** Limanda HGT

**Nombre científico:** Limanda Áspera

**Origen:** China

**Método de producción:** Capturado en el Océano Pacífico FAO 67

**Arte de Pesca:** Pescado con redes de arrastre

**Envase:** Caja máster de 6kg (1x6)

### INGREDIENTES

**Limanda.**

### ALÉRGENOS

Contiene **pescado** y posibles trazas de **moluscos y crustáceos**.

### CARACTERÍSTICAS

HGT (sin cabeza, eviscerada y sin cola), sin piel, congelado.

### PRESENTACIÓN COMERCIAL

**Tamaño:** 200-300 gr.

**Peso Neto:** 4,8 Kg.

**Glaseo:** 20%

**Peso Neto con Glaseo:** 6 Kg.

### EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

**Embalaje:** Caja de cartón blanca con etiqueta marca eguillem.

Medidas caja

Largo \_\_\_\_\_ 375 mm

Ancho \_\_\_\_\_ 252 mm

Alto \_\_\_\_\_ 150 mm

Formato palet \_\_\_\_\_ Euro 80x120cm

Nº de cajas/palet \_\_\_\_\_ 108 cajas

Base palet \_\_\_\_\_ 9 cajas

Capas palet \_\_\_\_\_ 12 cajas

Kg palet \_\_\_\_\_ 648 Kg.

\*Paletización susceptible a variaciones.

## CODIGOS DE BARRAS

Formato	GTIN-14 +IA (15) + IA (10)	GTIN-13
Limanda HGT 200-300	18412096016183	-

## VALORES NUTRICIONALES

Información Nutricional Media	100 g
Valor Energético	381 kJ/ 91 Kcal
Grasas	1,5 g
De las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de Carbono	0 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	21 g
Sal	0 g

## OMGS Y ALIMENTOS IRRADIADOS

No contiene OMGs.

Producto no sometido a radiaciones ionizantes.

## CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Sabor	Característico del producto
Textura	Característico del producto

## NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) Nº 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 sobre las normas de aplicación a la comercialización para determinados productos pesqueros, y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento 1379/2013 y sus posteriores modificaciones, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, y en el que se especifica la información del consumidor.
- Reglamento (UE) Nº 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 sobre el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 37/2010 sobre los límites máximos de sustancias farmacológicamente activas y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005 sobre los requisitos microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

- Reglamento (CE) 1333/2008 sobre los aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.
- Reglamento 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.
- Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.

## PARAMETROS ANALÍTICOS

**Parámetros Físico-Químicos:** Legislación: Reglamento (UE) N° 2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos (deroga el Reglamento (CE) N° 1881/2006).

Propiedad	Límites
Plomo	0,30 mg/kg peso fresco
Cadmio	0,050 mg/kg peso fresco
Mercurio	0,50 mg/kg peso fresco

**Parámetros Microbiológicos:** Legislación: *Reglamento (CE) 2073/2005 toma como referencia la Orden del 2 de Agosto de 1991, derogada por el Real Decreto 135/2010, y modificaciones del Reglamento (CE) 1441/2007.*

Indicadores	Límites
Aeróbios mesófilos (cfu/g)	10 <sup>6</sup> ufc/g
Enterobacterias (cfu/g)	10 <sup>3</sup> ufc/g
Salmonella (cfu/25g)	Ausencia en 25g
Shigella (cfu/25g)	Ausencia en 25g

## INFORMACIÓN EN LA CAJA

Denominación comercial, nombre científico, peso neto, tamaño, lote, método de producción, origen, número de establecimiento autorizado, arte de pesca (si corresponde), ingredientes, fecha de congelación, fecha de transformación (si no coincide con la fecha de congelación), fecha de elaboración (si no coincide con la fecha de congelación), fecha consumo preferente, importador, dirección importador, número registro sanitario del importador, almacén y modo de empleo.

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

**Almacenamiento:** Producto congelado: mantener a -18° C (± 1,5°C).

Una vez descongelado no volver a congelar.

**Vida Útil:** 24 meses a partir de la fecha de congelación.