

FICHAS TECNICAS. PRODUCTO TERMINADO

CAELLA ENTERA PELADA 3/7 C/8 KG.

COPIA CONTROLADA: No Sí: nº: ____ Asignada a: ____ CLIENTE – JET EXTRAMAR ____ Fecha: ____ 15/12/2014**FICHA TÉCNICA****DATOS GENERALES**

Denominación Artículo	CAELLA ENTERA PELADA 3/7 C/8 KG.		
Código Artículo			
Denominación Comercial	CAELLA		
Nombre Científico	PRIONACE GALUCA		
Método Producción	EXTRACTIVA		
Arte de Pesca	PALANGRE DE DERIVA		
Zona Fao y Zona de Pesca	FAO 27 / BAY OF BISCAY		
Origen	ATLÁNTICO NORESTE		
Tipo de IVA	10%		
Código 3 Alfa	BSH	Marca	CIGALMAR, S.L

INFORMACIÓN A RELLENAR EN TODOS LOS PRODUCTOS

Congelado	SI	Fresco	
Ingredientes	CAELLA		
Porcentaje producto visible	TODO EL PRODUCTO ESTÁ VISIBLE		
Cantidad Total Caja	8 KG		
Peso unitario			

ELABORADO POR: Director de Calidad		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dirección	
Código FPT-001	Edición: 0	Fecha actualización: 27/11/2014	Página 1 de 4
		Reemplaza a Fecha: 02/04/2014	

FICHAS TECNICAS. PRODUCTO TERMINADO

CAELLA ENTERA PELADA 3/7 C/8 KG.

Vida útil	18 MESES
-----------	----------

Fecha de consumo	DD/MM/AA
------------------	----------

Lote	DÍA DE LA SEMANA, SEMANA, AÑO
------	-------------------------------

Modo de empleo	MANTENER A - 18°C
----------------	-------------------

INFORMACIÓN A RELLENAR EN TODOS LOS PRODUCTOS

Inclusión de la Marca de Salubridad en el Envase	SI
--	----

Nº Registro Elaborador	12.09698/C CE
------------------------	---------------

Características Organolépticas	COLOR	Característico del producto
	APARIENCIA	Característico del producto
	SABOR	Característico del producto
	OLOR	Característico del producto

Laboratorio donde se lleva a cabo el análisis	Contratado
---	------------

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Valor máx.	Método
Aerobios mesófilos	100.000 u.f.c. /gr	PNT-AL 02
Enterobacterias	1.000 u.f.c. /gr	PNT-AL 07
Salmonella spp	Ausencia /25 gr	PNT-AL 10

ORDEN SCO/3517/2006 de 13 de noviembre**CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Parámetros	Valor máx.	Método
Mercurio (Hg)	< 0,5 ppm	E.A.A.
Plomo (Pb)	< 1 ppm	E.A.A.
Cadmio (Cd)	< 1 ppm	E.A.A.

REGLAMENTO CEE 1881/2006

ELABORADO POR: Director de Calidad		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dirección	
Código FPT-001		Edición: 0	Fecha actualización: 27/11/2014 Reemplaza a Fecha: 02/04/2014
			Página 2 de 4

FICHAS TECNICAS. PRODUCTO TERMINADO

CAELLA ENTERA PELADA 3/7 C/8 KG.

ALÉRGENOS Y OGM

ALÉGENOS	PRESENCIA
Gluten	NO
Crustáceos	NO
Altramuz	NO
Moluscos	NO
Huevo	NO
Pescado	SI
Cacahuete	NO
Aceite de Cacahuete	NO
Proteína de soja	NO
Aceite de soja	NO
Leche	NO
Frutos secos	NO
Apio	NO
Mostaza	NO
Sésamo	NO
Sulfitos	NO
OGM	NO

DIRECTIVA 2000/ 13/ CE, DIRECTIVA 2005/26/CE, DIRECTIVA 2006 /12/CE**INFORMACIÓN NUTRICIONAL G/100 gr**

Parámetros	Valor (gr)
Energía (Kcal)	130 kcal
Grasas	4,5 g
Ácidos grasos saturados	0,9 g
Hidratos de Carbono	0 g
Azúcares	0 g
Proteínas	21 g
Sal	<1,0 g

ELABORADO POR: Director de Calidad		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dirección	
Código FPT-001		Edición: 0	Fecha actualización: 27/11/2014 Reemplaza a Fecha: 02/04/2014
			Página 3 de 4

FICHAS TECNICAS. PRODUCTO TERMINADO

CAELLA ENTERA PELADA 3/7 C/8 KG.

INFORMACIÓN DE CALIBRES Y PESOS

Calibre / Gramaje	3/7 kg.
Peso Neto Ecurrido	8 KG.
Glaseo Aproximado	0%
Forma Presentación Comercial	CAJA 8 KG. NETOS
Estado Miembro o País Tercero	España

INFORMACIÓN SOBRE ENVASES, EMBALAJES Y PALETIZACIÓN

Tipo de envase	CAJA CARTÓN
Longitud de envase	38 cm
Anchura de envase	26 cm
Altura de envase	19 cm
Volumen de envase	
Unidades de producto por envase	VARIABLE

PALETIZACIÓN

Tipo de palet	EUROPEO
Nº de cajas por capa	9
Nº de capas	11
Kilos Netos / Palet	792

Dpto. CALIDAD

Fdo. Miguel García

ELABORADO POR: Director de Calidad		REVISADO, APROBADO Y DISTRIBUIDO POR: Dirección	
Código FPT-001	Edición: 0	Fecha actualización: 27/11/2014	Página 4 de 4
		Reemplaza a Fecha: 02/04/2014	