



AndromedaGroup
YOUR NEARBY SEA FISHERMAN

Ed.1	31/05/2019
Editado por:	Paula Pons
Aprobado por:	GABRIEL RODRÍGUEZ

CORVINA REX- FILETE PBO CONGELADO

1. FOTO



2. PRODUCTO

CÓDIGO PRODUCTO	69400	UNIDADES CAJA	Variable
NOMBRE TÉCNICO	CORVINA REX FILETE CONGELADO	PESO CAJA	5 Kg variable
CÓDIGO EAN	98435370605534	PESO MAX-MIN CAJA	5000-5200 gr
FABRICANTE	Frescamar Alimentación, S.L.	PESO MAX-MIN PIEZA	400-600 gr
		RGSEAA	12.15518/CS ES CE

3. DESCRIPCIÓN

NOMBRE COMERCIAL	CORVINA						
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Argyrosomus regius</i>						
MÉTODO PRODUCCIÓN	De cría						
PAIS DE ORIGEN	ESPAÑA (MAR MEDITERRÁNEO)						
MODO DE PRESENTACIÓN	ENTERO		FILETE				EVICERADO
	COL		RODAJA				PORCIÓN
	FRESCO						CONGELADO X

4. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

DURACIÓN Y CONSERVACIÓN	
FECHA DE CADUCIDAD	18 MESES
IDENTIFICACIÓN DE LOTE	XXXX (OT)
CONDICIONES CONSERVACIÓN	ENTRE 0°C Y 2°C
TRANSPORTE - DISTRIBUCION	A Tª CONTROLADA ≤-18°C
CONSUMO	Una vez descongelado, no volver a congelar. El producto requiere ser cocinado antes de su consumo

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARÁMETROS	TOLERANCIA	MÉTODO ANÁLISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO
OLOR	AGRADABLE	SENSORIAL	MUESTREO ALEATORIO DIARIO	INSPECCION INTERNA
CARNE	FIRME, CONSISTENTE	SENSORIAL	MUESTREO ALEATORIO DIARIO	INSPECCIÓN INTERNA

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (Los datos nutricionales pueden variar en función de la época del año debido a la variación de la temperatura del agua del mar, al ciclo productivo y al nivel de maduración de los peces)

PARÁMETROS	TOLERANCIA			MÉTODO ANÁLISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO
	PROMEDIO	MÁXIMO	MÍNIMO			
ENERGÍA KJ/100 g	458	606	374	METODO NUMÉRICO	TRIMESTRAL	EXTERNO
ENERGÍA KCAL/100 g	109	145	88	METODO NUMÉRICO	TRIMESTRAL	EXTERNO
GRASA (%) de las cuales:	3,2	8,1	0,6	SOXHLET	TRIMESTRAL	EXTERNO
Saturadas (g/100g)	0,9	1,9	0,2	CG	TRIMESTRAL	EXTERNO
Monoinsaturadas (g/100g)	1,2	3,0	0,1	CG	TRIMESTRAL	EXTERNO
Poliinsaturadas (g/100g)	1,2	3,2	0,3	CG	TRIMESTRAL	EXTERNO
Omega 3 (g/100g)	0,6	1,6	0,1	CG	TRIMESTRAL	EXTERNO
Omega 6 (g/100g)	0,5	1,5	0,1	CG	TRIMESTRAL	EXTERNO
PROTEÍNA MÚSCULO (%)	20,0	21,9	17,9	KJELDAHL	TRIMESTRAL	EXTERNO
CENIZAS TOTALES (%)	1,3	1,7	1,2	GRAVIMETRIA	TRIMESTRAL	EXTERNO
HUMEDAD (%)	75,3	79,0	72,3	GRAVIMETRIA	TRIMESTRAL	EXTERNO
AZÚCARES TOTALES (%)	<0,5	1,1	<0,5	METODO NUMÉRICO	ANUAL	EXTERNO
HIDRATOS CARBONO (%)	<0,5	0,6	<0,5	VOLUMETRIA	ANUAL	EXTERNO
SAL (%)	0,2	0,2	0,1	A.A.	TRIMESTRAL	EXTERNO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, RESIDUOS, FQ (El plan de análisis puede llevarse a cabo en este tipo de producto o en uno similar de la misma familia / especie)

PARÁMETROS	OBJETIVO	TOLERANCIA A FINAL DE VIDA ÚTIL	ANALITICAL METHOD	FREQUENCY	LABORATORY
<i>Aerobios mesófilos</i>	10 ² -10 ⁵ CFU/g	10 ⁶ CFU/g	RECUENTO EN PLACA	MENSUAL	EXTERNO
<i>Enterobacterias</i>	0-500 CFU/g	10 ³ CFU/g	RECUENTO EN PLACA	MENSUAL	EXTERNO
<i>E. Coli</i>	0-10 CFU/g	100 ufc/g	RECUENTO EN PLACA	MENSUAL	EXTERNO
<i>Salmonella</i>	Ausencia in 25 g		INCUBACIÓN/INVEST.	MENSUAL	EXTERNO
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia in 25g	100 CFU/g	INCUBACIÓN/INVEST.	MENSUAL	EXTERNO
<i>V. parahemolyticus</i>	Ausencia in 25g		INCUBACIÓN/INVEST.	TRIMESTRAL	EXTERNO
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 CFU/g		RECUENTO PLACA/TUBO	TRIMESTRAL	EXTERNO
<i>Inhibidores antibióticos</i>	Ausencia		RECUENTO EN PLACA	DESPUÉS DE UN TRATAMIENTO	EXTERNO
HISTAMINA	100 mg / Kg		FLUOROMETRÍA	SEMESTRAL	EXTERNO
TVB-N	<25 mg/100g		VOLUMETRÍA	SEMESTRAL	EXTERNO
Hg	0,5ppm		Cromatografía	ANUAL	EXTERNO
Cd	0,05ppm		Cromatografía	ANUAL	EXTERNO
Pb	0,3ppm		Cromatografía	ANUAL	EXTERNO
Dioxinas	3,5pg/g		Cromatografía	ANUAL	EXTERNO
Dioxinas+PCB tipo dioxinas	6,5 pg/g		Cromatografía	ANUAL	EXTERNO
PCB's indicadores	75 ng/g		Cromatografía	ANUAL	EXTERNO
PAH (Benzo 3,4 pireno)	2 µg/Kg		Cromatografía	ANUAL	EXTERNO
FOREING OBJECTS	Ausencia	3 mm Fe, No Fe, Inox	Detector Rayos X	100% PRODUCTO	CONTROL INTERNO

5. PROCESO

- 1.- Desescamado: eliminación de escamas
- 2.- Descabezado: eliminación de cabeza y totalidad de vísceras
- 3.- Fileteado: Separación de filetes de espina central y cola
- 4.- Repaso: eliminar las espinas del peritoneo y del área del pinbone, retirar el peritoneo sin carne y comprobar la ausencia de espinas. Recortar de acuerdo a las fotos adjuntas:



- 5.-Congelación: congelación individual en túnel a $T \leq -20^{\circ}\text{C}$.

6. CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO Y ETIQUETADO

ENVASE	<p>Los filetes se envasan al vacío individualmente en bolsas de 60x20 cm y 150 micras.</p> <p>Los filetes se envasan en cajas de cartón aptas para productos congelados (57x23x14 cm)</p>
ETIQUETADO	<p>Los filetes se etiquetan individualmente para incluir la presentación del producto, el método de producción, el código de lote, la fecha de congelación y la fecha de caducidad, el registro sanitario, la información de la compañía y las condiciones de conservación.</p> <p>La etiqueta del producto cumplirá con los requisitos de la legislación vigente, e incluirá, como mínimo, los siguientes datos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Especies (nombre común y científico) • Presentación y tamaño • Peso neto • Lote • Fecha de congelación • Fecha de caducidad • País de origen • Método de producción • Información de la compañía • RGSEAA • Código EAN • Condiciones de conservación

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

PALETIZADO	<ul style="list-style-type: none"> • Caja 5 Kg, 57x23x14 cm. • Palet europeo 80x1200 cm. • 7 cajas por capa, 12 capas · 84 cajas; Altura máxima: 1,95 m. • 420 Kg de peso neto aprox; Peso total de 480 Kg aprox. • Enfardado con film retráctil con 2 vueltas de refuerzo en base y parte alta del palet.
-------------------	---

8. COMENTARIOS

El producto está compuesto por un único ingrediente: pescado, declarado como un alérgeno en el Reg UE 1169/2011. Todos los peces procesados y comercializados por FRESCAMAR ALIMENTACIÓN S.L. están libres de OGM ya que no han sido sometidos a ningún tipo de manipulación genética ni están incluidos en ningún programa de investigación destinado a este fin ni contiene materias primas ionizadas, cumpliendo con la legislación vigente.

La CORVINA se procesa siguiendo los estándares de la certificación HALAL FOOD & QUALITY, siendo apta para su consumo en el mercado musulmán.

Nº de certificado de Frescamar HFQ-INC-135/2015-12-01/C.

Teléfono de atención al consumidor: (+34) 961039443

