

CODIGO **XXXXX / GELAND**  
 DENOMINACIÓN INTERNA **ROD. ESPADA 260/360 (1X3,2) 20 C.GELAND 7**  
 DENOMINACIÓN COMERCIAL **RODAJA PEZ ESPADA 260/360 (1x3,2) GELAND**

**1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO**

1.1 MATERIA PRIMA Espada (-30&30/50)  
 1.2 DENOMINACIÓN COMERCIAL Rodaja de pez espada  
 1.3 DENOMINACIÓN CIENTÍFICA *Xiphias gladius*  
 1.4 ZONA DE CAPTURA FAO 41/47 - 51/57 - 81/87 - 71/77 - 34 - 21/27  
 1.4.1 ARTE DE PESCA Sedales y anzuelos  
 1.5 GLASEO/TOLERANCIA 20% ( ± 2 % )  
 1.6 ANCHO DE CORTE 12 mm  
 1.7 TIPO DE CORTE Recto. Rodajas, media luna, cp ch  
 1.8 GRAMAJE 260 - 360 g ( ±20 ) incluido glaseo

**2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE**

2.1 PRESENTACION Granel (1 x 3,2 Kg)  
 2.2 TIPO DE ENVASE Bolsa granel pliegue azul N66  
 2.2.1. Márgenes envase *Mínimo:3,200 / 4,000 - Máximo: 3,260 / 4,060*  
 2.2.2. Control Metrológico N/a  
 2.2.3. Peso envase 15 g  
 2.3 TIPO DE EMBALAJE Caja Geland 7  
 2.3.1. Dimensiones Caja 285X356X145  
 2.3.2. Peso Caja 310 g  
 2.4 KILOS/CAJA  
 2.4.1. Kg Netos = Kg Netos Escurridos 3,2  
 2.4.2. Kg Logístico 4  
 2.4.3. Factor Conversión 0,8000  
 2.5 CADUCIDAD 18 meses  
 2.6 CAJAS / PALET **108 (9 base x 12 altura) Altura palet: 1,89**  
 2.7 GTIN13 -  
 2.8 GTIN14 -

**3. OBSERVACIONES**

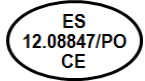
**ETIQUETA DE LA CAJA**

**RODAJA PEZ ESPADA (260/360 g)**  
***Xiphias gladius* - SWO**



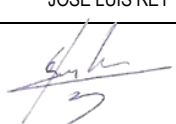
INGREDIENTES : **PEZ ESPADA** (*Xiphias gladius*)  
 CONTIENE **PESCADO**. PUEDE CONTENER TRAZAS DE **MOLUSCOS Y/O CRUSTÁCEOS**

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: VALOR ENERGÉTICO 117 Kcal / 491 Kj, GRASAS 4,8 g, de las cuales GRASAS SATURADAS 1,2 g, HIDRATOS DE CARBONO 0,8 g, de los cuales AZÚCARES 0,2 g, PROTEÍNAS 17,8 g Y SAL 0,17 g

CAPTURADO EN: Según origen (Ej: ATLÁNTICO SUDOESTE, FAO 41).  
 MÉTODO DE PRODUCCIÓN: PESCA EXTRACTIVA. ARTE DE PESCA: SEDALES Y ANZUELOS  
 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: **MM.AAAA** ( 18 meses )  
 PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER A -18°C.  
 UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR. MODO DE EMPLEO: COCINADO  
**PESO NETO=PESO ESCURRIDO: 3,2 Kg**  
 CONTENIDO: **4 Kg**  
 LOTE : **ORDEN DE PRODUCCIÓN** ( 6 dígitos ) + **DDMM** ( día y mes de producción )  
 FECHA DE CONGELACIÓN: **DD.MM.AA** (de la materia prima)  
 ELABORADO PARA: GELAND, CTRA NACIONAL II A, Km 3  
 17740 VILAFANT ( GIRONA )

ELABORADO POR: 

CONSERVACION				
CONGELADOR				
FRIGORIFICO	SIN ESTRELLAS	★	★★	★★★ / ★★★★★
1 DIA	3 DIAS	1 SEMANA	1 MES	(A -18°C) HASTA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE IMPRESO EN EL ENVASE

ACEPTACIÓN	FANDICOSTA S.A.		
FECHA: 16.10.18	DPTO. PRODUCCIÓN DIEGO BARBOSA	DPT. COMERCIAL LOREN FERNANDEZ	DPT. CALIDAD JOSÉ LUIS REY
Nº EDICIÓN: 01			
Nº PÁGINAS: 1			

CODIGO XXXXX / GELAND  
 DENOMINACIÓN INTERNA ROD. ESPADA 260/360 (1X3,2) 20 C.GELAND 7  
 DENOMINACIÓN COMERCIAL RODAJA PEZ ESPADA 260/360 (1x3,2) GELAND

**4. NOMENCLATURA LOTEADO - VIDA ÚTIL**

4.1. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE ORDEN PRODUCCIÓN ( 6 dígitos ) + DDMM ( día y mes producción )  
 4.2. IDENTIFICACIÓN DE FECHA CONSUMO PREFERENTE MM.AAAA - (MM: Mes / AAAA: Año)  
 4.3. FECHA CONSUMO PREFERENTE 18 Meses desde la fecha de elaboración

**5. INGREDIENTE**

PEZ ESPADA (*Xiphias gladius*) - COD FAO SWO

**6. DECLARACION OGM (MATERIAL GENETICAMENTE MODIFICADO)**

El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados.

**7. DECLARACION ALERGENOS**



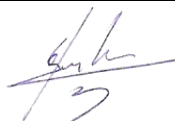
INGREDIENTES	PRESENCIA	
	SI	NO
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crostacei e prodotti a base di crostacei	X (TRAZAS)	
Huevos y productos a base de huevos / Uova e prodotti a base di uova		X
Pescados y productos a base de pescado / Pesce e prodotti a base di pesce	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets / Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soja y productos a base de soja / Soia e prodotti a base di soia		X
Leche y sus derivados ( incluida la lactosa ) / Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X
Frutos de cáscara ( nueces, avellanas, almendras, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y de Australia, y productos derivados) / Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X
Apio y productos derivados / Sedano e prodotti a base di sedano.		X
Mostaza y productos derivados / Senape e prodotti a base di senape.		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO <sub>2</sub> Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub>		X
Altramucos y productos a base de altramucos / Lupini e prodotti a base di lupini		X
Moluscos y productos a base de moluscos / Molluschi e prodotti a base di molluschi	X (TRAZAS)	

PUEDE CONTENER TRAZAS DE **MOLUSCOS** Y **CRUSTÁCEOS**

**8. VALORES NUTRICIONALES**

ANÁLISIS	VALOR100g	UNIDADES	% IR
<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	117/491	Kcal / Kj	2%
<b>GRASAS</b>	4,8	g	1%
DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS	1,2	g	1%
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	0,8	g	0%
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,2	g	0%
<b>PROTEÍNAS</b>	17,8	g	19%
<b>SAL</b>	0,17	g	39%

\* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). La IR es la cantidad diaria orientativa de nutrientes recomendados para un adulto medio.

ACEPTACIÓN	FANDICOSTA S.A.		
FECHA: 16.10.18	DPTO. PRODUCCIÓN DIEGO BARBOSA	DPT. COMERCIAL LOREN FERNANDEZ	DPT. CALIDAD JOSÉ LUIS REY
Nº EDICIÓN: 01			
Nº PÁGINAS: 1			

CODIGO XXXXX / GELAND  
 DENOMINACIÓN INTERNA ROD. ESPADA 260/360 (1X3,2) 20 C.GELAND 7  
 DENOMINACIÓN COMERCIAL RODAJA PEZ ESPADA 260/360 (1x3,2) GELAND

**9. USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES**

**USO PREVISTO** Cocinado  
 El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2 minutos

**GRUPO CONSUMIDORES** Todos en general, con las siguientes salvedades

1. Lactantes
2. Los afectados por la tabla de alergenicos
3. Se recomienda precaución en el consumo a las mujeres embarazadas o que puedan llegar a estarlo, mujeres en fase de lactancia y a niños de corta edad (entre 1 y 30 meses). A este grupo de población se recomienda evitar consumir las especies más contaminadas.

**10. CONSERVACIÓN / CONSERVAZIONE**

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN - 18 °C (Aceptable -15 °C transporte)

**11. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS / CARACTERISTICHE FISICHE-QUIMICHE**

**PRODUCTO TERMINADO**

ANÁLISIS	LÍMITE	MÉTODO ANÁLISIS	FRECUENCIA
NTVB	≤ 50 mgNBVT/100g	MÉTODO ANTONACOPOULOS	PLAN CONTROL
PH	6 - 10	pH-METRO	PLAN CONTROL
% SAL	< 1,5%	MÉTODO MOHR	PLAN CONTROL
Hg	1,0 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL
Cd	0,05 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL
Pb	0,3 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL

**12. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

**PRODUCTO TERMINADO**

ANÁLISIS	LÍMITE	MÉTODO ANÁLISIS	FRECUENCIA
AEROBIOS MESÓFILOS	< 10 <sup>6</sup> ufc/g	ISO 4833	PLAN CONTROL
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 10 <sup>3</sup> ufc/g	ISO 7402	PLAN CONTROL
SALMONELLA spp.	AUSENCIA/ASENZA	ANFOR BIO 12/1- 04/94	PLAN CONTROL



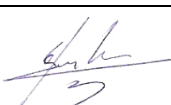
**13 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

1. COLOR Característico del producto  
 2. SABOR Característico del producto  
 3. OLOR Característico del producto  
 4. TEXTURA Blando al paladar

**14. LEGISLACION APLICABLE**

Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN):

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)

ACEPTACIÓN / ACCETTAZIONE	FANDICOSTA S.A.		
FECHA: 16.10.18	DPTO. PRODUCCIÓN DIEGO BARBOSA	DPT. COMERCIAL LOREN FERNANDEZ	DPT. CALIDAD JOSÉ LUIS REY
Nº EDICIÓN: 01			
Nº PÁGINAS: 1			