



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS F36.02

Productos del Mar Ancavico, S.L. R.G.S.E.A.A. 12.05750/A – 26.08734/A  
Polígono Els Algars C/ Ibi nº3. 03820 Cocentaina (Alicante – España)  
Tif. 96 559 24 53 - Fax. 96 559 30 92



PRODUCTO	
<b>CODIGO:</b>	3020
<b>PRODUCTO:</b>	CENTRO PEZ ESPADA +50
<b>NOMBRE CIENTIFICO:</b>	<i>Xiphias gladius</i>
<b>METODO DE TRATAMIENTO:</b>	PESCADO CONGELADO CRUDO

ESPECIFICACIONES	
<b>PRESENTACION:</b>	CENTROS GRANEL
<b>FORMATO:</b>	CAJA PESO VARIABLE (8 KG APROX)
<b>NUMERO PIEZAS:</b>	2 PIEZAS
<b>PESO PIEZAS:</b>	VARIABLE (3-5 KG APROX)
<b>CAPTURADO EN:</b>	FAO 51, 57, 87, 47, 27 – OCEANO INDICO OESTE Y ESTE, OCEANO PACIFICO SUDESTE Y ATLANTICO SUDESTE Y NORDESTE
<b>ARTE DE PESCA:</b>	SEDALES Y ANZUELOS
<b>TIPO ENVASE:</b>	CAJA CARTON ONDULADO Y BOLSA LDPE
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:</b>	24 MESES
<b>CODIGO EAN CENTRO:</b>	-
<b>CODIGO EAN CAJA:</b>	8421540130200

Los materiales utilizados cumplen la reglamentación técnico-sanitaria y son aptos para su uso en contacto con los alimentos (R 1935/2004 y R 10/2011)

PALETIZACIÓN	
<b>CAJAS POR CAPA:</b>	9 CAJAS
<b>CAPAS POR PALET:</b>	12 CAPAS
<b>CAJAS POR PALET:</b>	108 CAJAS

INGREDIENTES	
PEZ ESPADA	

CONDICIONES Y USOS	
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados en la página siguiente
<b>CONDICIONES DE USO Y USO PREVISTO</b>	Descongelar en refrigeración y cocinar el producto antes de su consumo
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Mantener a -18°C. Una vez descongelado el producto, no volver a congelar, manteniendo en refrigeración y consumir antes de 24 horas

Elaborado por: Sara Jover  
Fecha última revisión: Julio 2020



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS F36.02

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	
Metales pesados: Hg: <1 mg/kg Pb: <0.3 mg/kg Cd: <0.3 mg/kg	<b>Aerobios mesófilos:</b>	n=5; ≤ 1.0 <sup>6</sup> ufc/g
	<b>Enterobacterias:</b>	n=5; ≤ 1.0 <sup>3</sup> ufc/g

VALORES NUTRICIONALES / 100gr	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
<b>ENERGIA KJ:</b> 489 kj	COLOR: Color rosa pálido
<b>ENERGIA KCAL:</b> 117 kcal	OLOR / SABOR: Sabor/olor característico de la especie
<b>GRASAS:</b> 4,4 g	TEXTURA: De textura firme y carnosa
<b>De las cuales saturadas:</b> 1,1 g	
<b>HIDRATOS DE CARBONO:</b> 0 g	
<b>De los cuales azúcares:</b> 0 g	
<b>PROTEINA:</b> 19,4 g	
<b>SAL:</b> 0,3 g	

Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano.

Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 853/2004 relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos

Reglamento 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES ALÉRGICOS (R1169/2011)

ALÉRGICOS (Como Ingrediente)	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados (Trigo, Centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevo y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (Incluyendo lactosa)		
Frutos de cascara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia y productos derivados)		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg)		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos o productos a base de moluscos		

### DECLARACION DE OMG

<b>1) Alimentos modificados genéticamente:</b> De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.	<b>¿Presente en el producto?</b>  <b>NO</b>
--	---

Elaborado por: Sara Jover

Fecha última revisión: Julio 2020