

1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

NOMBRE EMPRESA:	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.
DIRECCIÓN:	Rúa José Fernández López s/n Chapela - 36320 Redondela - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	0034 986818100
Nº DE FAX:	0034 986453264

2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U. Centro Industrial PATERNA
DIRECCIÓN:	C/ Onteniente nº 12 Pol. Ind. fuente del Jarro - 46988 Paterna - Valencia - España
Nº TELÉFONO:	+ 34 961 325 644
Nº DE FAX:	+ 34 961 325 597
N. Reg. Sanitario:	ES 12.02796/V

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES
3.1. MATERIAS PRIMAS

DESCRIPCIÓN COMERCIAL	ESPECIE	MÉTODO DE PRODUCCIÓN	ARTE DE PESCA
Bacalao verde (1,2-4 kg) evisc., abierto mariposa, c/ fosfatos. Origen Noruega. Curación >60 días	Gadus morhua	Capturado en Atlántico Nordeste: Mar de Barents, Mar de Noruega	Redes de arrastre, Redes de enmalle y similares, Sedales y anzuelos
Bacalao verde (2,7 - 4 kg) evisc., abierto mariposa, c/ fosfatos. Orig Islandia. Curación >60 días	Gadus morhua	Capturado en Atlántico Nordeste: Fondos de Islandia	Redes de enmalle y similares, Sedales y anzuelos, Redes de arrastre

3.2. INGREDIENTES
3.2.1. LISTA DE INGREDIENTES

Bacalao (*Gadus morhua*), sal, antioxidantes (E-450, E-451, E-452)

Puede contener: **Crustáceos, Moluscos**

3.3. LISTA ALÉRGENOS

Información relativa a la presencia de alérgenos alimentarios con arreglo al Reglamento (EU) Nº 1169/2011.

(SI) Indica la presencia, (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración. (NC) Indica que no contiene el alérgeno.

Presencia de:	SI	PC	NC
*Cereales que contengan gluten			X
*Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
*Huevo y productos a base de huevo			X
*Pescado y productos a base de pescado	X		
*Cacahuete y productos a base de cacahuete			X
*Soja y productos a base de soja			X
*Leche y sus derivados (incluida lactosa)			X
*Frutos con cáscara y derivados			X
*Apio y productos derivados			X
*Mostaza y productos derivados			X
*Sésamo y productos a base de sésamo			X

Presencia de:	SI	PC	NC
*Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm de SO ₂)			X
*Altramucos y productos a base de altramucos			X
*Moluscos y productos a base de moluscos		X	
OGM > 0,9%			X

4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Migas de bacalao (Gadus mohua) curación tipo inglés envasadas en caja de cartón con un peso neto de 2 Kg.

Uso previsto del producto:

Producto destinado a la población en general, se excluye la alimentación infantil (lactantes) y los grupos de personas alérgicas a alguno de los ingredientes.

Se trata de un producto de la pesca transformado

4.1.1. FOTO DEL PRODUCTO





4.1.2. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Migas de Bacalao 2 Kg curación Inglés refrigeradas

4.1.3. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Bacalao (*Gadus morhua*)

4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g Refrigerado
Valor Energético (kJ)	418
Valor Energético (kcal)	99
Grasas (g)	0,5
de las cuales saturadas (g)	0
Hidratos de Carbono (g)	0
de los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	23,5
Sal (g)	13,20

4.3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Atributos producto				
Materia extraña	Ausencia	Visual	2 / Lote	Control Calidad

4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Gérmes Indicadores				
Aerobios 30°C	≤ 100.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 cada 10 lotes familia seco-salados	Laboratorio externo

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Enterobacterias	Valor <= 1.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 cada 10 lotes familia seco-salados	Laboratorio externo
Gérmes Patógenos				
Listeria monocytogenes /25g	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 cada 10 lotes familia seco-salados	Laboratorio externo
Salmonella / 25g	Ausencia	NF ISO 6579	1 cada 10 lotes familia seco-salados	Laboratorio externo
Gérmes Testigo Falta de Higiene				
Escherichia coli	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 cada 10 lotes familia seco-salados	Laboratorio Externo/Interno
Staphylococcus coagulasa +	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 cada 10 lotes familia seco-salados	Laboratorio externo

4.5. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Contaminantes Orgánicos Persistentes				
Dioxinas y PCB's	< 6,5 pg/g	Cromatografía de gases	Anual/zona pesca	Laboratorio externo
Metales pesados				
Cadmio	< 0,05 mg/Kg	AOAC 999.11	Anual/zona pesca	Laboratorio externo
Mercurio	< 0,5 mg/Kg	Espectrometría por absorción atómica	Anual/zona pesca	Laboratorio externo
Plomo	<= 0,3 mg/Kg peso fresco	Espectrometría por absorción atómica	Anual/zona pesca	Laboratorio externo

4.6. PREPARACION

El producto debe cocinarse antes de su consumo.

Previamente a su cocinado además el producto debe ser desalado. Para ello se recomienda desalar el producto sumergiendo las porciones en un recipiente con agua fría con la piel hacia arriba. Mantener en el frigorífico durante 36 - 48 horas cambiando el agua 2 - 3 veces según el espesor de las porciones.

4.7. MERCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
LOTE	LOTE: SSAAD Los dos primeros dígitos Indican el número de semana del año (SS), los dos siguientes indican el año con sus dos últimas cifras (AA) y el último dígito el nº de día de la semana (D) comenzando el lunes.	LOTE: 22144 Semana 22 del año 2014 fabricado el jueves
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de envasado. Se indica día del mes con dos dígitos (DD), mes con dos dígitos (MM) y año con sus cuatro dígitos (AAAA).	Consumir preferentemente antes del 01/01/2020

4.8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener entre 0°C y 4°C

5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

5.1. ENVASE Y EMBALAJE

Envase
Etiqueta

MIGAS BACALAO CURACIÓN TIPO INGLÉS

Ingredientes: **Bacalao** (*Gadus morhua*), sal, antioxidantes (E-450, E-451, E-452)
Puede contener **moluscos, crustáceos**

Peso Neto: 2 Kg

Pescado en Océano Atlántico Nordeste FAO 27 (Mar de Barents, Mar de Noruega, Este de Groenlandia, Fondos de Islandia y de las Feroe) y Atlántico Noroeste (FAO 21).
Redes de arrastre, redes de enmalle, sedales y/o anzuelos.

Lote: **43202**

Consumir preferentemente antes del **20/04/2022**

PESCANOVA ALIMENTACIÓN, S.A.
Rúa José Fernández López, s/n
36.320, Chapela-REDONDELA (Pontevedra)

ES
12.02796/V
CE

Producto Refrigerado

Conservar a temperatura entre +2°C y +4°C

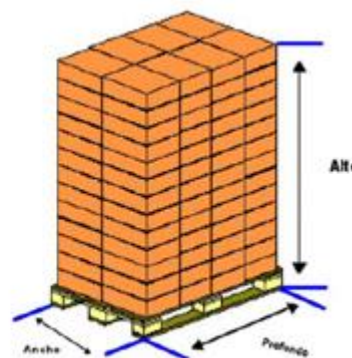
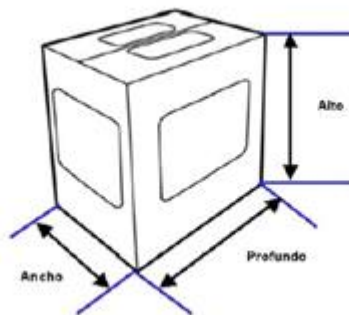
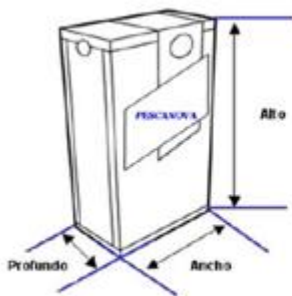


CODE C/FNC1010841006308149615220420(CODE B)1043202

Valores nutricionales
Energía 418 kJ (99 kcal);
Grasas 0,5 g (de las cuales saturadas 0 g)
Hidratos de carbono 0 g;
Proteínas 23,5 g;
Sal 13,20 g.

(01)08410063081496(15)220420(10)43202

5.2. FICHA DE PALETIZACIÓN



Variable Logística	EAN 14	Neto Kg	Bruto Kg	U. Logísticas			U. Vta. Básica	Dimensiones (mm)		
				B.	H.	TOT.		Ancho	Fondo	Alto
U. VTA	8410063081496	2,00	2,27	1	1	1	1			
BULTO	18410063081493	2,00	2,27	1	1	1	1			
CAPA	38410063081497	20,00	22,70	10	1	10	10	800	1.200	100
PALET	48410063081494	240,00	272,75	10	12	120	120	800	1.200	1.345

Pallet Ral

Cliente	Epal	Monolote
PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Canteras:

Láminas:

Film estirable: 350g