

CÓDIGO / CLIENTE **25294 / GELAND**
 DENOMINACIÓN INTERNA **ROD. ATUN YF (1X3,2) 20 C.GELAND 7**
 DENOMINACIÓN COMERCIAL **RODAJA ATUN ALETA AMARILLA (1X3,2) C.GELAND**

1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

1.1 MATERIA PRIMA Atún 25/ 50
 1.2 DENOMINACIÓN LEGAL Rodaja de atún de aleta amarilla
 1.3 DENOMINACIÓN CIENTÍFICA Thunnus albacares
 1.4 ZONA DE CAPTURA FAO 34 / 41 / 51 / 57 / 77 / 81 / 87
 1.4.1 ARTE DE PESCA Redes de cerco / Sedales y anzuelos
 1.5 GLASEO/TOLERANCIA 20% (± 2%)
 1.6 ANCHO DE CORTE 14 mm (± 1 mm)
 1.7 TIPO DE CORTE Recto, c/piel y hueso, triangular o media luna
 1.8 GRAMAJE 180 - 350 g (± 10 g)

2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

2.1 PRESENTACION Granel 1X3,2
 2.2 TIPO DE ENVASE Bolsa granel pliegue azulado
 2.2.1. Márgenes envase *Mínimo: 3,200 - 4,000 - Máximo: 3,248 - 4,060*
 2.2.2. Control Metrológico N/a
 2.2.3. Peso envase 15 g
 2.3 TIPO DE EMBALAJE Caja Geland C - 7
 2.3.1. Dimensiones Caja 390 x 260 x 135
 2.3.2. Peso Caja 310g
 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)

3. OBSERVACIONES


ETIQUETA SOLICITADA POR EL CLIENTE SI NO FECHA: 25.05.18


ETIQUETA DE LA CAJA

RODAJAS DE ATÚN (180/350 g)
Thunnus albacares
25387

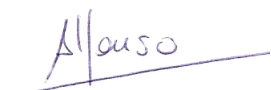

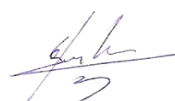
INGREDIENTES : **ATÚN DE ALETA AMARILLA** (*Thunnus albacares*). CONTIENE **PESCADO**. PUEDE CONTENER TRAZAS DE **MOLUSCOS Y/O CRUSTÁCEOS**

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: VALOR ENERGÉTICO 111 Kcal / 470,7 KJ, GRASAS 1,3 g, GRASAS SATURADAS 0,4 g, HIDRATOS DE CARBONO 1,1 g, AZÚCARES 0 g, PROTEÍNAS 23,8 g Y SAL 0,3 g

CAPTURADO EN: Según origen (Ej: ATLÁNTICO SUDOESTE, FAO 41).
 MÉTODO DE PRODUCCIÓN: PESCA EXTRACTIVA. ARTE DE PESCA: REDES DE CERCO
 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**
 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:  **12.08847/PO**
 C.E.



8 436023 327251

ACEPTACIÓN	FANDICOSTA S.A.		
FECHA: 04.06.18	DPTO. PRODUCCIÓN ALFONSO SANTOS	DPT. COMERCIAL LORENZO FERNÁNDEZ	DPT. CALIDAD JOSÉ LUIS REY
Nº EDICIÓN: 06			
Nº PÁGINAS: 1			

25294 / GELAND
ROD. ATUN YF (1X4) 20 C.GELAND 7
RODAJA ATUN ALETA AMARILLA (1X4) C.GELAND

4. 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.

5. DECLARACION ALERGENOS

INGREDIENTES	PRESENCIA	
	SI	NO
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X (TRAZAS)	
Huevos y productos a base de huevos		X
Pescados y productos a base de pescado	X	
Moluscos y productos a base de moluscos	X (TRAZAS)	
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluyendo la lactosa)		X
Frutos de cáscara (nueces, avellanas, almendras, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y de Australia, y productos derivados.)		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO ₂		X

6. VALORES NUTRICIONALES

ANÁLISIS	VALOR (Por 100g)	UNIDADES	% IR*
VALOR ENERGÉTICO	470,7 / 111	Kj / Kcal	6%
GRASAS	1,3	g	2%
DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS	0,4	g	2%
HIDRATOS DE CARBONO	1,1	g	0%
DE LOS CUALES AZÚCARES	0	g	0%
PROTEÍNAS	23,8	g	48%
SAL	0,3	g	5%

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ / 2000 kcal)

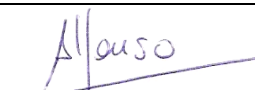

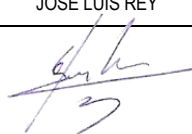
7. USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES

USO PREVISTO

Cocinado

GRUPO DE CONSUMIDORES

Todos en general (menos los afectados por la tabla de alergenicos)

ACEPTACIÓN	FANDICOSTA S.A.		
FECHA: 04.06.18	DPTO. PRODUCCIÓN ALFONSO SANTOS	DPT. COMERCIAL LORENZO FERNÁNDEZ	DPT. CALIDAD JOSÉ LUIS REY
Nº EDICIÓN: 06			
Nº PÁGINAS: 2			

CÓDIGO / CLIENTE
DENOMINACIÓN INTERNA
PRODUCTO

25294 / GELAND
ROD. ATUN YF (1X4) 20 C.GELAND 7
RODAJA ATUN ALETA AMARILLA (1X4) C.GELAND

8. CARACTERISTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

PRODUCTO TERMINADO

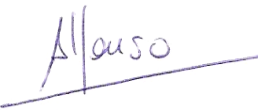

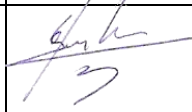
ANÁLISIS	LÍMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA
NTVB	≤ 50 mgNBVT/100g	MÉTODO ANTONACOPOULOS	PLAN CONTROL
PH	6 - 8	pH-METRO	PLAN CONTROL
% SAL	< 1,5%	MÉTODO MOHR	PLAN CONTROL

ANÁLISIS	LÍMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA
Hg	1,0 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL
Cd	0,05 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL
Pb	0,3 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL

9. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PRODUCTO TERMINADO

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

ACEPTACIÓN	FANDICOSTA S.A.		
FECHA: 04.06.18	DPTO. PRODUCCIÓN ALFONSO SANTOS	DPT. COMERCIAL LORENZO FERNÁNDEZ	DPT. CALIDAD JOSÉ LUIS REY
Nº EDICIÓN: 06			
Nº PÁGINAS: 3			