


FICHA TÉCNICA

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FECHA: 17/10/2014 EDICIÓN: 4
---	--------------------------------------	---------------------------------

PRODUCTO	BUEY DE MAR 400/600 DELFIN 10 KG	
PROVEEDOR	DELFIN ULTRACONGELADOS S.A.	
PRESENTACIÓN	Piezas envasadas individualmente al vacío	
FORMATO	Caja de cartón formato 10 Kg	
CODIGO DE BARRAS	EAN 13: 8410547048229	EAN 14: 18410547048226

DURACIÓN MÍNIMA	DURACIÓN DEL PRODUCTO 24 meses	LOTE DE FABRICACIÓN	FORMA DE INDICARLO Combinación de dígitos
	FORMA DE INDICARLO Mes y año		SITUACIÓN EN EL ENVASE Frontal
	LOCALIZACIÓN Frontal		
FABRICACIÓN	SISTEMA	El Buey de mar es capturado mediante nasas y trampas y transportado vivo hasta las instalaciones donde se procede a su cocción a temperatura controlada y bajo las más estrictas normas de higiene por ser un producto cuya preparación culinaria ha sido completa. Las piezas se congelan y se envasan individualmente al vacío. Posteriormente se introducen en caja de cartón a peso neto 10 Kg. El producto así elaborado llega a nuestras instalaciones donde se deposita en cámara de conservación a -22°C hasta su distribución.	
FÓRMULA	INGREDIENTES	Buey de mar y sal	

	FICHA DE MATERIAS PRIMAS
---	---------------------------------

INGREDIENTES	ESPECIE	VARIOS
BUEY DE MAR	<i>Cancer pagurus</i>	CAPTURADO EN: ATLÁNTICO NORESTE. ZONA FAO Nº27

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO****PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS**

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso Neto (g)	10000	RD 1801/2008	RD.1801/2008
Talla (g/pieza)	400/600	400/600	Pesada

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	<1x10 ⁵	<1x10 ⁵	Cultivo en placa
Enterobacterias totales / g	<1x10 ³	<1x10 ³	Cultivo en placa
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 ¹	<1x10 ¹	Cultivo en placa
<i>Salmonella spp</i> / 25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 ²	<1x10 ²	Cultivo en placa
<i>Listeria monocytogenes</i> / 25 g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas


**ALÉRGENOS**

ALÉRGENOS (marcar con el botón izquierdo del ratón)	Presencia como ingrediente	Presencia por contaminación
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut) (*1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pacanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh).K Koch]	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pistachos (<i>Pistacia vera</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
No contiene ninguno de los alérgenos relacionados anteriormente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



GMO'S

El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO'S.

	NORMATIVA LEGAL VIGENTE
<i>REAL DECRETO</i>	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REAL DECRETO	Nº 1334/99 del 31 de Julio por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones
REGLAMENTO	420/2011 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones
REGLAMENTO	488/2014 que modifica al Reglamento (CE) nº1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios