

RGS 12-09641/B IMPORTACION Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA FRESCOS Y CONGELADOS

<b>LANGOSTA VERDE DE MAURITANIA</b>	
-------------------------------------	---

Información de especie		Pesca / Origen / Conservación	Descripción producto
<b>Denominación comercial</b> Langosta verde entera congelada	<b>Pescado en</b> Mauritania	<b>Marca</b> AST	
<b>Nombre científico + código FAO</b> <i>Panulirus Regius</i> LOY	<b>Método de producción y Arte de pesca</b> Capturado. Nasas y trampas (FPO)	<b>Formato</b> Cajas de 5kg, 7kg, 8kg y 10kg netos	
<b>Ingredientes</b> Langosta verde, Antioxidante Metabisulfito de sodio E223	<b>Zona de pesca</b> FAO 34 - Atlántico Centro Oriental	<b>Peso bruto aproximado</b> 5,5kg, 7,5kg, 8,5kg y 10,5kg aprox	
<b>Alérgenos</b> <b>Crustáceos. Contiene sulfitos. Puede contener trazas de pescado y/o moluscos</b>  Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados.	<b>Caducidad</b> 24 meses	<b>Peso neto escurrido</b> 5kg, 7kg, 8kg y 10kg	
	<b>Conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta</b> Producto congelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.	<b>Glaseo</b> 0%	
<b>Aditivos y conservantes</b> Antioxidante Metabisulfito de sodio E223	<b>Método de empleo</b> Descongelar y cocinar al gusto	<b>Presentación</b> IWP	
<b>Características organolépticas</b> Olor Propias del producto Color Propias del producto Sabor Propias del producto	<b>Destino del producto</b> Empresas de distribución, hostelería y venta directa al consumidor (supermercados, pescaderías, etc.).	<b>Embalaje</b> Fardo exterior cartón ondulado. Plástico apto para uso alimentario	

Clasificación	Tallas
N/A	100/200
	200/300
	300/400
	400/500
	500/600
	600/700
	700/800
	800/900
	1000/1500
	1500/+

**Identificación y trazabilidad**  
 Etiquetado según legislación vigente (Reglamento UE nº 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 y modificaciones).  
 Denominación de producto, modo de conservación, método de empleo, información trazabilidad, lote, fecha de envasado y caducidad, peso neto, alérgenos, entre otros.  
**Identificación de lote:** asignación de número de lote único en la entrada del género en la cámara frigorífica, que permite asegurar toda la trazabilidad del género. El número de partida se incluye en el albarán de entrega.

Valores nutricionales (para 100g)	
Valor energético	351kJ / 83,9Kcal
Grasas	1,1g
de las cuales saturadas	0,13g
Carbohidratos	1,3g
de los cuales azúcares	1,3g
Proteínas	17,2 g
Sal	0,46g

Parámetros logísticos	
Cajas por palet	60 / 54 / 50
Cajas por base	6 / 6 / 5
Bases por palet	10 / 9 / 10

\* Número de alturas, cajas por base y cajas totales puede variar en función del tipo de palet y necesidades del frigorífico

**Información sobre alérgenos (Reglamento 1169/11 y posteriores modificaciones)**

SUSTANCIA ALERGÉNICA	Forma parte de la composición del producto		Puede haber presencia por contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS		X		X
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	X		X	
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO		X		X
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		X	X	
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		X		X
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA		X		X
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)		X		X
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS		X		X
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X		X
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X		X
GRANO DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO		X		X
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	X		X	
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X		X
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X	X	

<b>DECLARACIÓN OGM E IRRADIADO</b> (Reglamento 1829/2003 y 1830/2003, Directiva 1999/2/CE y Directiva 1999/3/CE)	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Genéticamente Modificados (OGM). Producto no irradiado.
---	--

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones)		
CONDICIONES QUÍMICAS (Reglamento (CE) Nº1881/2006, y sus modificaciones)	Enterobacterias totales	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
	Aerobios mesófilos	< 10 <sup>6</sup> ufc /g
	Salmonella / Shigella	Ausencia /25g
DIOXINAS Y PCB'S	Mercurio	≤ 0,50 mg/kg peso fresco
	Cadmio	≤ 0,50 mg/kg peso fresco
	Plomo	≤ 0,50 mg/kg peso fresco
Melamina	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	≤ 3,5 pg/g peso fresco
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	≤ 6,5 pg/g peso fresco
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6)	≤ 75 ng/g peso fresco
		≤ 2,5 mg/kg

<b>Condiciones de contaminación de residuos medicamentosos (37/2010)</b>		
Límites establecidos en REGLAMENTO (UE) Nº 37/2010 de la Comisión de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal *		
* En caso de que aplique		
<b>Cloranfenicol</b>		Ausencia
<b>Condiciones de contaminación por aditivos (RD 142/2002)</b>		
Cumplimiento con las condiciones de utilización de los aditivos según establece el Real Decreto 142/2002 por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.		
<b>Ácido bórico (E-284)</b>		Ausencia ppm

**LEGISLACIÓN APICABLE y sus modificaciones**

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) Nº178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) Nº2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (CE) 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

Reglamento (CE) No 470/2009 del parlamento europeo y del consejo de 6 de mayo de 2009 por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, se deroga el Reglamento (CEE) no 2377/90 del Consejo y se modifican la Directiva 2001/82/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) no 726/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo

Reglamento (CE) No 1830/2003 del parlamento europeo y del consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

Directiva 1999/3/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa al establecimiento de una lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizante.

Reglamento (UE) No 1379/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) no 1184/2006 y (CE) no 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) no 104/2000 del Consejo.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Pilar Buendía Rodriguez	Pilar Buendía Rodriguez	Pilar Buendía Rodriguez