

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 PORRIÑO
DIRECCIÓN:	Polígono Industrial As Gándaras - Parcela, 9 - Apto.69 - 36400 Porriño - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	0034 986331401
Nº DE FAX:	0034 986332755
N. Reg. Sanitario:	ES-26.01061/PO-CE

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

3.1. INGREDIENTES

3.1.1. LISTA DE INGREDIENTES

Merluza (55%), harina de **trigo**, agua, aceite de girasol, almidón (**trigo**), levadura, sal y especias (pimentón y cúrcuma).

Puede contener: **Crustáceos, Huevo, Leche, Moluscos**

3.2. 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
*Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm de SO ₂)			X
*Altramuces y productos a base de altramuces			X
*Moluscos y productos a base de moluscos		X	
OGM > 0,9%			X

4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Porción de bloque de merluza picada congelada, con una cobertura de doble empanado, prefrita y ultracongelada.

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Varitas de merluza empanadas Ultracongeladas

4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Varitas empanadas elaboradas a partir de piezas de pescado.

4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES**Valores Nutricionales Promedio:**

	Por 100 g Crudo
Valor Energético (kJ)	816
Valor Energético (kcal)	194
Grasas (g)	7,6
de las cuales saturadas (g)	1,9
Hidratos de Carbono (g)	22,1
de los cuales azúcares (g)	1,0
Fibra alimentaria (g)	1,8
Proteínas (g)	8,5
Sal (g)	0,75

4.3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Atributos producto				
Materia extraña metálica	Ausencia (Fe 2.0mm, NoFe 2.5mm Inox 3.0mm)	Verificación Detector de Metales	Cada 2 horas	Control Calidad
Pesos y Dimensiones				
Ganancia media rebozado	45 ± 3%	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad
Longitud media pieza base	90 ± 2 mm	Medición longitud	Cada lote	Control Calidad
Nº piezas / envase	150 - 185	Visual	Cada 30 min	Control Calidad
Peso medio pieza base	16,5 ± 2,5g	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad
Peso medio pieza final	30 ± 3g	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad

4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Gérmes Indicadores				
Aerobios 30°C	<= 1.000.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno
Coliformes	<= 10.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
Gérmes Patógenos				
Listeria monocytogenes	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
Salmonella / 25g	Ausencia	NF ISO 6579	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno
Gérmes Testigo Falta de Higiene				
Escherichia coli	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
Staphylococcus coagulasa +	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno

4.5. PREPARACION

*SARTÉN: Freír , sin descongelar, en aceite abundante y muy caliente (170-180 °C). Para que la temperatura del aceite no disminuya, eche pocas unidades de cada vez. Deles vuelta inmediatamente para formar una cobertura más crujiente y continúe friendo, de 3 a 4 minutos, hasta que estén bien doradas.

*FREIDORA: Freír, sin descongelar, en aceite abundante y muy caliente (170-180 °C), de 3 a 4 minutos, hasta que estén bien doradas. Para que la temperatura del aceite no disminuya, eche pocas unidades de cada vez.

*** Si observa hielo superficial sobre el producto, retírelo con ayuda de un paño antes de freír para evitar posibles salpicaduras de aceite.

4.6. 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
CONSUMO PREFERENTE	18 meses a partir de la fecha de envasado. Se indica día del mes con dos dígitos (DD), mes con dos dígitos (MM) y año con sus dos últimos dígitos (AA).	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA

4.7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener a -18°C hasta la fecha de consumo preferente.

No volver a congelar una vez descongelado

4.8. MENCIONES OBLIGATORIAS EN EL ENVASE

Denominación, estado físico del producto (ULTRACONGELADO), elaborado a partir de piezas de pescado, lista de ingredientes, alérgenos, cantidad de determinados ingredientes, peso neto, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, razón social y dirección empresa, modo de empleo, información nutricional, lote, identificación del establecimiento elaborador, logo de pertenencia a un sistema integrado de gestión de envases.

4.8.1. OTRAS MENCIONES

Punto verde

Los residuos de envase de la unidad de venta se gestionan a través de un SIG, Ecoembes

5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

5.1. ENVASE Y EMBALAJE

Embalaje**Etiqueta**


Lo bueno sale bien

Varitas de Merluza empanadas

Varitas empanadas elaboradas a partir de piezas de pescado.

INGREDIENTES: merluza (55%), harina de trigo, agua, aceite de girasol, almidón (trigo), levadura, sal y especias (pimentón y cúrcuma).
Puede contener trazas de: **Crustáceos, huevo, leche, moluscos.**

PRECOCINADO. ULTRACONGELADO
Conservar a -18°C hasta la fecha de consumo preferente. No volver a congelar una vez descongelado.

PREPARACIÓN:

	Sartén o Freidora	170-180°C 4-6 min.
---	-------------------	-----------------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100g crudo
Valor Energético	816 kJ/194 kcal
Grasas	7,6 g
de las cuales Saturadas	1,9 g
Hidratos de Carbono	22,1 g
de los cuales Azúcares	1,0 g
Proteínas	8,5 g
Sal	0,75 g

PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.
Rúa José Fernández López, s/n, 36320
Chapelá - Redondeás - Pontevedra - España.

Peso Neto:

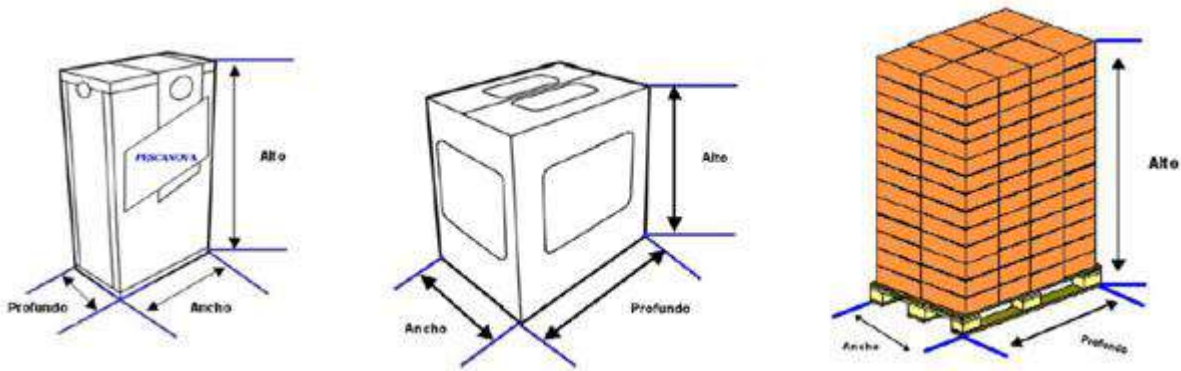
4 kg


1 84 10063 07336 8

Lote:
Consumir preferentemente antes del fin de:



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	8410063073361	4,00	4,02	1	1	1	1	680		
BULTO	18410063073368	4,00	4,18	1	1	1	1	235	395	142
CAPA	38410063073362	40,00	41,82	10	1	10	10	800	1.200	142
PALET	88410063073367	520,00	545,45	10	13	130	130	800	1.200	2.003

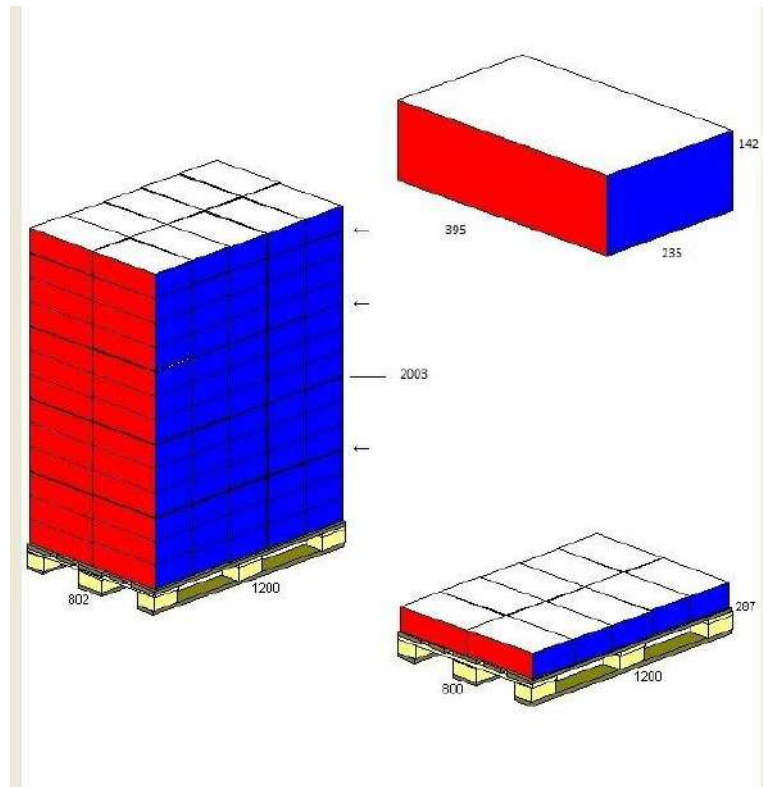
Pallet Ral

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

Canteras:

Láminas: 4

Film estirable: 300g





INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO 400369 Varitas de merluza empanadas 4Kg Ultracongeladas

MARCA: PESCANOVA

EAN 13: 8410063073361

5.3. CÁLCULO DE ECOTASA

CÓDIGO	PRODUCTO	FECHA	MARCA	CLIENTE
400369	Varitas de merluza empanadas 4Kg Ultracongeladas	18/04/2017	PESCANOVA	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.

Descripción: Bobina de envasadora vertical

Unidad de venta básica

Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	%kr/kp	Material
Bobina de envasadora vertical	1	23,00	23,00	0,575	

Caja o Retráctil

Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	%kr/kp	Material
Caja master	1	158,00	158,00	3,950	Papel/Cartón
Etiqueta	1	1,40	1,40	0,035	Papel/Cartón

Pallet

Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	%kr/kp	Material
Etiqueta	2	3,00	6,00	0,001	Papel/Cartón
Separadores de cartón	4	357,00	1428,00	0,275	Papel/Cartón
Film estirable	1	300,00	300,00	0,058	Plástico LDPE

* Envases domésticos adheridos a SIG, Punto Verde

Peso neto unidad de venta (g):	4.000
Nº de unidades de venta por caja o retráctil:	1
Peso neto por caja o retráctil (g):	4.000
Nº de cajas o retráctil por pallet:	130
Peso neto del pallet (g):	520.000