



Ficha Técnica RG-62-07

4867

FRUTOS DEL MAR

Fecha de revisión de este documento: 04.12.2018



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Marca:	FERRER	EAN envase:	-
Origen. Elaborado en:	CATALUNYA	EAN caja:	8411757048672

Tipo de lote:	LXYYY	X: corresponde a la última cifra del año de elaboración YYY: corresponde al día de elaboración según calendario juliano
----------------------	-------	--

PESOS Y GRAMAJES

PESO NETO SIN GLASEO DE UN ENVASE (g)	PESO NETO SIN GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	FORMATO	GRAMAJE
-	2400	1X3	
CONTENIDO CON GLASEO DE UN ENVASE (g)	CONTENIDO CON GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	% GLASEO	-
-	3000	20	

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN LEGAL:	Mezcla de marisco y pescado ultracongelado
INGREDIENTES:	Calamar troceado (45%) [<i>Loligo chinensis / duvauceli</i> capturado con redes de cerco y redes izadas o redes de arrastre en FAO 51 o 61 y agua], dados de potón del pacífico (20%) [<i>Dosidicus gigas</i> capturado con sedales y anzuelos o redes de cerco y redes izadas en FAO 87, agua, sal, estabilizante (E 331) y corrector de acidez (E 500)], gamba pelada (15%) [<i>Solenocera melanthera</i> capturada con redes de arrastre en FAO 61, agua, estabilizadores (E 339, E 451 y E 452) y antioxidante (E 223(sulfitos))], carne de mejillón (10%) [<i>Mytilus galloprovincialis</i> criado en España (Rías Gallegas) y sal] y dados de merluza gayi (10%) [<i>Merluccius gayi</i> capturado con redes de arrastre en FAO 87].

Aspectos como el glaseo, porcentaje de ingredientes, gramaje... están sujetos a un margen de variabilidad de 3puntos o 3% según el parámetro

Elaborado por:	Humbert Torredà	qualitat@fferrer.es	FERRER ALIMENTOS DE CONFIANZA
Frigorífics Ferrer, SA.	C/Mas de Bigas, 2	- 08500 VIC (BARCELONA)	
RGS. ES 12.02488/B CE	Página 1 de 4		



Ficha Técnica RG-62-07

4867**FRUTOS DEL MAR**Fecha de revisión de este documento: **04.12.2018**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS, OGM's e IRRADIADOS

	Se encuentra presente	Cuál es el ingrediente en el que se encuentra presente este alérgeno?	Puede aparecer como trazas
Cereales que contengan gluten	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Crustáceos	<input checked="" type="checkbox"/>	Gamba pelada	<input type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Pescado	<input checked="" type="checkbox"/>	Merluza	<input type="checkbox"/>
Cacahuetes	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Leche y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Frutos secos con cáscara	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Apio y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Sésamo	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Sulfitos	<input checked="" type="checkbox"/>	Gamba pelada	<input type="checkbox"/>
Altramuces	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>	Calamar, potón y mejillones	<input type="checkbox"/>
OGM's:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Ingredientes irradiados:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

VALORES NUTRICIONALES

Por 100g de producto

Valor energético en kJ:	275	kJ
Valor energético en kcal:	65	kcal
Grasas:	1.0	g
de las cuales saturadas:	0.5	g
Hidratos de carbono:	1.0	g
de los cuales azúcares:	0.2	g
Proteínas:	13	g
Sal:	0.22	g

Elaborado por: Humbert Torredà qualitat@fferrer.es
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)
RGS. ES 12.02488/B CE **Página 2 de 4**

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA



Ficha Técnica RG-62-07

4867

FRUTOS DEL MAR

Fecha de revisión de este documento: **04.12.2018**

VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE

Microorganismos Aerobios: 1.000.000 UFC/g
Entero bacterias: 1.000 UFC/g
Salmonella: Ausencia/25g

VALORES QUÍMICOS LÍMITE

Plomo: 0.30mg/kg
Cadmio: 0.050mg/kg
Mercurio: 0.50mg/kg
Dioxinas: 4.0pg/g fresco
Dioxinas + PCBs: 6.5pg/g fresco
Benzopirenos: 2.0µg/kg
NBVT: 35 mg/100g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor característico
Textura firme

OTRAS CARACTERÍSTICAS Y CLAIMS

Producto crudo

No contiene cáscaras ni otras partes no comestibles

ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN

ENVASE		CAJA	
Medidas (mm):	410x495	Medidas (mm):	205x390x100
Peso (g):	8	Peso (g):	248
Descripción:	Lámina semitransparente de polietileno de mediana densidad.	Descripción:	Fondo de cartón blanco (147g) y tapa de cartón Ferrer (101g) con etiqueta adhesiva.
Envases / caja:	1	Peso logístico:	3258
PALETIZACIÓN			
Cajas por rellano:	12	Envases por rellano:	12
Rellanos por palet:	7	Envases por palet:	84
Cajas por palet:	84	Peso logístico:	297
Altura palet (mm):	850	Tipo de palet:	EUROPEO

Elaborado por: Humbert Torredà qualitat@fferrer.es
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)
RGS. ES 12.02488/B CE **Página 3 de 4**

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA



Ficha Técnica RG-62-07

4867

FRUTOS DEL MAR

Fecha de revisión de este documento: 04.12.2018

VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN

<u>CONSERVACIÓN:</u>	Producto ultracongelado. Conservar y transportar a temperatura inferior a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.	VIDA ÚTIL	
		18	meses
		VIDA ÚTIL SECUNDARIA	
		24	horas
<u>PREPARACIÓN:</u>	Dejar descongelar unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende. Una vez descongelado, cocinar al gusto.		
<u>RECOMENDAMOS:</u>	Este mix es ideal para añadir a pastas o pizzas estilo "Frutti di mare", para paellas y fideuás o en frío para ensaladas		

NORMATIVAS DE APLICACIÓN

NORMAS GENERALES:

Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.

NORMAS RELATIVAS A CRITERIOS SANITARIOS Y DE HIGIENE:

Reglamento (CE) 396/2005 establece límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) 1881/2006 contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.

NORMAS RELATIVAS A ENVASES:

Reglamento (UE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y posteriores modificaciones

Reglamento (UE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

NORMAS RELATIVAS A ETIQUETAJE:

Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones

Reglamento (UE) 1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la pesca y de la acuicultura

BOE. 3350 Resolución de 26 de enero de 2018 por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España y su posterior corrección.

Elaborado por: Humbert Torredà qualitat@fferrer.es
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)
RGS. ES 12.02488/B CE Página 4 de 4

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA