

Fecha actualización: 01/03/2023

## FILETE DE GALLO SAN PEDRO CONGELADO

### IMPORTADOR

**Razón Social:** PESCADOS E. GUILLEM S.L.

**Dirección:** C/ Motor de L' Ale, 41, 46220 Picassent – Valencia - España

**Teléfono:** 96 121 88 44

**Teléfono Crisis Alimentaria 24h:** 626.566.598

**E-Mail:** eguillem@eguillem.com

**Nº Registro Sanitario:** 12.12258/V

### PRODUCTO

**Denominación Comercial:** Filete de Gallo San Pedro Bolsa Congelado

**Nombre científico:** Zeus Faber

**Origen:** China

**Método de producción:** Capturado en el mar Océano Pacífico FAO 61

**Arte de Pesca:** Pescado con redes de arrastre

**Envase:** Caja máster de 5kg (5 x 1kg)



### INGREDIENTES

**Gallo San Pedro**, estabilizantes (E450, E451).

**Alérgenos:** Contiene **pescado** y posibles trazas de moluscos y crustáceos.

### PRESENTACIÓN COMERCIAL

**Tamaño:** 150/200, 200/300

**Peso Neto:** 3,75 Kg.

**Glaseo:** 25%

**Peso Neto con Glaseo:** 5 Kg.

### EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

**Embalaje:** Caja de cartón y bolsa marca Guillem.

Medidas caja

Largo \_\_\_\_\_ 370 mm

Ancho \_\_\_\_\_ 250 mm

Alto \_\_\_\_\_ 140 mm

Formato palet Euro 80x120cm

Nº de cajas/palet \_\_\_\_\_ 126 cajas

Base palet \_\_\_\_\_ 9 cajas

Capas palet \_\_\_\_\_ 14 cajas

Kg palet \_\_\_\_\_ 630 Kg.



# FICHA TÉCNICA

CÓDIGO: PC-05/05  
REVISIÓN: 1  
FECHA DE APROBACIÓN:  
26/01/2017  
PÁGINA: 2 de 3

## CODIGOS DE BARRAS

Formato	GTIN-14 +IA (15) + IA (10)	GTIN-13
Filete Gallo San Pedro 150/200	18412096026000	8412096026017
Filete Gallo San Pedro 200/300	18412096026024	8412096026031

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

### Valores Nutricionales

Información Nutricional Media	100 g
Valor Energético	379 kJ/ 90 Kcal
Grasas	0,6 g
De las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de Carbono	0,8 g
De los cuales azúcares	0,1 g
Proteínas	19,4 g
Sal	0,11 g

## OMGS Y ALIMENTOS IRRADIADOS

No contiene OMGs.  
Producto no sometido a radiaciones ionizantes.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Sabor	Característico del producto
Textura	Característico del producto

## NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) N° 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 sobre las normas de aplicación a la comercialización para determinados productos pesqueros, y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento 1379/2013 y sus posteriores modificaciones, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, y en el que se especifica la información del consumidor.
- Reglamento (CE) N° 1881/2006 sobre el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos y posteriores modificaciones.

- Reglamento (CE) 37/2010 sobre los límites máximos de sustancias farmacológicamente activas y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005 sobre los requisitos microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 1333/2008 sobre los aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.
- Reglamento 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.
- Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.

## PARAMETROS ANALÍTICOS

**Parámetros Físico-Químicos:** Legislación: *Reglamento 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.*

Propiedad	Límites
Plomo	0,30 mg/kg peso fresco
Cadmio	0,050 mg/kg peso fresco
Mercurio	0,50 mg/kg peso fresco

**Parámetros Microbiológicos:** Legislación: *Reglamento (CE) 2073/2005 toma como referencia la Orden del 2 de Agosto de 1991, derogada por el Real Decreto 135/2010, y modificaciones del Reglamento (CE) 1441/2007.*

Indicadores	Límites
Aeróbios mesófilos (cfu/g)	$10^6$ ufc/g
Enterobacterias (cfu/g)	$10^3$ ufc/g
Salmonella (cfu/25g)	Ausencia en 25g
Shigella (cfu/25g)	Ausencia en 25g

## INFORMACIÓN EN LA CAJA

Denominación comercial, nombre científico, peso neto, tamaño, lote, método de producción, origen, número de establecimiento autorizado, arte de pesca (si corresponde), ingredientes, fecha de congelación, fecha de transformación (si no coincide con la fecha de congelación), fecha de elaboración (si no coincide con la fecha de congelación), fecha consumo preferente, importador, dirección importador, número registro sanitario del importador, almacén y modo de empleo.

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

**Almacenamiento:** Producto congelado: mantener a  $-18^{\circ}$  C.  
Una vez descongelado no volver a congelar.

**Vida Útil:** 24 meses a partir de la fecha de congelación.