

**Ficha técnica de producto**Documento RG-62-09  
Versión 1  
Fecha 07/04/2022**32900505****BOQUERON MEDIT. M (50-70) 6x1 ARISTEUS**

MARCA	ARISTEUS	FORMATO	6X1
ORIGEN	ESPAÑA	EAN ENVASE	8437019099398
ELABORADO EN	ESPAÑA	EAN CAJA	18437019099395
TIPO DE LOTE:	Numeración correlativa según orden de fabricación	IDIOMA ETIQUETA DEL PRODUCTO:	Castellano - Inglés - Italiano
-			

PESO NETO ENVASE	<b>1000</b>	CONTENIDO ENVASE	1000	% GLASEO	TALLA
PESO NETO CAJA	<b>6000</b>	CONTENIDO CAJA	6000	-	50-70

DENOMINACIÓN LEGAL	<b>BOQUERÓN CONGELADO</b>
INGREDIENTES	Boquerón
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Engraulis encrasicolus</i>
ZONA DE PESCA	Mar Mediterráneo oeste (FAO 37.1)
ARTE DE PESCA	Redes de cerco y redes izadas
PAÍS DE CRIA (ACUICULTURA)	

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Presente en el producto	Ingrediente en el que se encuentra presente el alérgeno	Puede aparecer como trazas
Cereales que contengan gluten			
Crustáceos			
Huevo y derivados			
Pescado	<b>X</b>	Boquerón	
Cacahuetes			
Soja			
Leche y derivados			
Frutos secos con cáscara			
Apio y derivados			
Mostaza y derivados			
Sésamo			
Sulfitos			
Altramuces			
Moluscos			

### DECLARACIÓN NUTRICIONAL

(por 100g)

Valor energético en kJ	<b>352</b>	kJ
Valor energético en kcal:	<b>88</b>	kcal
Grasas:	<b>4.4</b>	g
de las cuales saturadas:	<b>1.5</b>	g
Hidratos de carbono:	<b>0</b>	g
de los cuales azúcares:	<b>0</b>	g
Proteínas:	<b>12.3</b>	g
Sal:	<b>0.081</b>	g

### DECLARACIONES DESTACABLES / CLAIMS

Contiene OGM (Organismos modificados genéticamente)  
 Contiene ingredientes irradiados  
 Producto certificado MSC (Pesca sostenible)  
 Producto certificado ASC (Cria sostenible)  
 Producto certificado Halal  
 Producto sin gluten  
 Producto apto para veganos  
 Producto PBO

### OTRAS DECLARACIONES

<input checked="" type="checkbox"/> Producto crudo Producto cocido. Descongelar y servir <input checked="" type="checkbox"/> Con piel <input checked="" type="checkbox"/> Con espinas Sin espinas, aunque puede aparecer alguna Contiene partes no comestibles	<input type="checkbox"/> IQF (unidades congeladas individualmente) <input type="checkbox"/> Bloque (unidades formando un bloque compacto) <input type="checkbox"/> Interfoliado (bloque separado por láminas) <input checked="" type="checkbox"/> Envasado <input type="checkbox"/> A granel <input type="checkbox"/> Higienizado (segunda piel)
---	---

### VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE

Microorganismos Aerobios: 1.000.000 UFC/g  
 Entero bacterias: 1.000 UFC/g  
 Salmonella: Ausencia/25g  
 Histamina: 100 mg/kg

### VALORES QUÍMICOS LÍMITE

Plomo: 0.30mg/kg  
 Cadmio: 0.25mg/kg  
 Mercurio: 1.0mg/kg  
 Dioxinas: 4.0pg/g fresco  
 Dioxinas + PCBs: 8.0pg/g fresco  
 Benzopirenos: 2.0µg/kg

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor	Característico	Color	Dorso verdoso/azulado y un vientre plateado
Textura	Firme	Aspecto	Característico

ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN							
ENVASE PRIMARIO				ENVASE SECUNDARIO (CAJA)			
(mm)	Ancho	Largo	Altura	(mm)	Ancho	Largo	Altura
Medidas				Medidas			
Descripción				Descripción	Caja de cartón desechable color blanco con etiqueta adhesiva en un lateral		
Reutilizable	NO			Reutilizable	NO		
(g)	Envase	Total (+ producto)	Envases por caja	(g)	Caja	Total (+ producto)	
Peso		1000	6	Peso		6000	
PALETIZACIÓN							
Cajas/rellano	8	Rellanos/palet	8	Cajas/palet	64	Altura palet (mm)	1200
Envases/rellano	48	Envases/palet	384	Peso total (kg)	407.0	Tipo de palet:	EUR

VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN			
CONSERVACIÓN	Producto ultracongelado.		VIDA ÚTIL
	Almacenado y transportado a Tª inferior a -18 °C.		24 meses
	Conservar y transportar a temperatura inferior a -18 °C.		VIDA ÚTIL SECUNDARIA
	Una vez descongelado no volver a congelar.		24 horas
USO PREVISTO PREPARACIÓN	Dejar descongelar unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende. Una vez descongelado, cocinar al gusto.		Consumir antes de la fecha de consumo preferente.
POBLACIÓN VULNERABLE	Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes presentes en el producto e indicados en la declaración de alérgenos		
RECOMENDACIONES	-		

NORMATIVAS DE APLICACIÓN	
<b>NORMAS GENERALES:</b>	Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.
<b>NORMAS RELATIVAS A CRITERIOS SANITARIOS Y DE HIGIENE:</b>	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. 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, y posteriores modificaciones. Reglamento (UE) 2021/1317 de la comisión de 9 de agosto de 2021 por el que se modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de plomo en determinados productos alimenticios, el que afecta al valor del plomo permitido. Reglamento (UE) 2021/1323 de la comisión de 10 de agosto de 2021 que modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en determinados productos alimenticios.
<b>NORMAS RELATIVAS A ENVASES:</b>	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, y posteriores modificaciones.
<b>NORMAS RELATIVAS A ETIQUETAJE:</b>	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, y posteriores modificaciones. BOE. 9026 Resolución de 24 de mayo de 2019 de la secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

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

Le recordamos que la información contenida en este documento es estrictamente confidencial y de uso exclusivo en su relación comercial con Peixos Més Fred. Peixos Més Fred declina cualquier responsabilidad por el uso fraudulento del mismo.

Elaborado por:	Mònica Gombau
Cargo:	Técnico/a de calidad



