

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:	26.01061/PO

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**3.1. INGREDIENTES****3.1.1. LISTA DE INGREDIENTES**

Merluza (**pescado**) (65%), harina de trigo (**gluten**), agua, aceite (*), **huevo** entero en polvo, almidón (**gluten**), sal, azúcar, dextrosa, espesante (E 415 goma xantana, E 412 goma guar, E 1442 almidón modificado de maíz), levadura y colorante (E 160b (ii) norbixina de bija).

* Girasol, Nabina (según disponibilidad).

Puede contener:**Crustáceos, 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. CARACTERISTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Formas de rodajas elaboradas a partir de bloque de filete de merluza, a las que se les da forma mediante un proceso de alta presión, rebozadas, pefritas y ultracongeladas. Envasadas en bolsa de plástico de 1Kg en caja master de 4Kg.

Producto destinado a la población en general, se excluye la alimentación infantil (lactantes) y los grupos de personas alérgicas a alguno de los ingredientes.

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Formas de rodaja de merluza rebozada Ultracongelada

4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Formas de rodaja rebozadas elaboradas a partir de piezas de merluza. Precocinadas. Ultracongeladas

4.2. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g Congelado
Valor Energético (kJ)	506
Valor Energético (kcal)	121
Grasas (g)	5,1
de las cuales saturadas (g)	0,7
Hidratos de Carbono (g)	6,5
de los cuales azúcares (g)	1,3
Fibra alimentaria (g)	1,8
Proteínas (g)	11,3
Sal (g)	0,68

4.3. CARACTERISTICAS 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				
Anchura media pieza base	84 ± 2mm	Medición con Calibre	1 / Lote	Autocontrol
Ganancia media	33 ± 3%	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad
Longitud media pieza base	96 ± 2mm	Medición con Calibre	1 / Lote	Autocontrol
Peso medio pieza base	60 ± 1,5g	Gravimetría	Cada hora	Autocontrol
Peso medio pieza final	90 ± 6g	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad

4.4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Gérmes Patógenos				
Listeria monocytogenes	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	70% Lotes o 3/semana	Laboratorio Externo/Interno
Salmonella / 25g	No Detectado/25g	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	70% Lotes o 3/semana	Laboratorio Externo/Interno
Staphylococcus coagulasa +	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	70% Lotes o 3/semana	Laboratorio Externo/Interno

4.5. PREPARACION

* **SARTÉN:** Freír sin descongelar en aceite abundante y muy caliente (180-190 °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 cuatro a cinco minutos, hasta que estén bien doradas.

* **FREIDORA:** Fría las rodajas en aceite abundante y muy caliente (180-190°C), de cuatro a cinco minutos, hasta conseguir un color dorado.

* **HORNO:** precalentar a 210 - 220°C y hornéelas durante 14 - 15 minutos.

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

4.6. MARCADO 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
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Preferentemente 18 meses desde la fecha de envasado si es conservado en las condiciones indicadas. Se indica el día con 2 dígitos (DD) el mes con 2 dígitos (MM) y el año con 4 dígitos (AAAA)	15.01.2022

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 comercial, modo de presentación, estado físico del producto (Ultracongelado), 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 y símbolos de reciclaje según guía.

4.8.1. OTRAS MENCIONES**Símbolo reciclaje IT****A pesar de que se ha puesto el mayor esmero en la extracción de espinas**

ocasionalmente puede aparecer alguna

Símbolo reciclaje FR**Símbolo reciclaje PT**

Etiqueta

400752.itl

Rodaja de merluza rebozada
 Formas de rodajas rebozadas elaboradas a partir de filetes de merluza. Precocinadas. Ultracongeladas

Ingredientes: Merluza (PESCADO) (85%), harina de trigo (GLUTEN), agua, aceite de XXXXXXXXXXXX, HUEVO entero en polvo, almidón (GLUTEN), sal, azúcar, dextrosa, espesante (E 415, E 412, E 1442), levadura, colorante (E 150b (ii)).
 Puede contener: CRUSTÁCEOS, LECHE, MOLUSCOS

Preparación:
 - Sartén / freidora: (180-190 °C) 4-5 min.
 - Horno: (210-220 °C) 14-15 min.

A pesar de que se ha puesto el mayor esmero en retirar las espinas, ocasionalmente puede aparecer alguna.

Lote: **25245 10:54**
 Consumir preferentemente antes del: **20/12/2025**

Peso neto: **1 Kg**

Información nutricional por 100 g de producto congelado:	
Valor energético	506 kJ 121 kcal
Grasa	5,1 g
de las cuales saturadas	0,7 g
Hidratos de carbono	6,5 g
de los cuales azúcares	1,3 g
Fibra alimentaria	1,8 g
Proteínas	11,3 g
Sal	0,68 g

En el lugar de XXXXXXXXXXXX va el aceite con el que se ha fabricado. Una de las siguientes opciones:
 GIRASOL girasol
 COLZA nabina

ES 26.01061/PO UE



Embalaje Etiqueta

400752.itl

400752
 PESCANOVA FORMAS ROD.MZA REB.14K.FS

LOTE: **25244**
 Consumir preferentemente antes del: **19/12/2025**

PRODUCTO ULTRA CONGELADO
 MANTENER A -18°C
 UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR.

PESO NETO:
4 Kg
 (4 x 1,000 Kg)

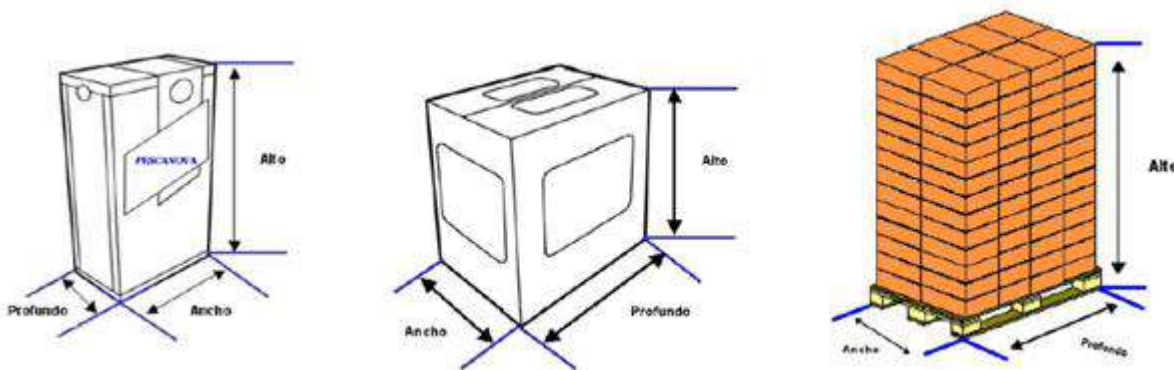
ES 26.01061/PO UE

PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.
 Rúa José Fernández López s/n,
 36320 Chapeleira, Redondeira (Pontevedra)
 ESPAÑA



(01)18410063093953(15)251219(10)25244

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	8410063093956	1,00	1,02	1	1	1	1	248	400	40
BULTO	18410063093953	4,00	4,23	1	4	4	4	237	296	211
CAPA	38410063093957	52,00	55,02	13	1	13	52	800	1.200	211
PALET	48410063093954	520,00	551,11	13	10	130	520	800	1.200	2.264

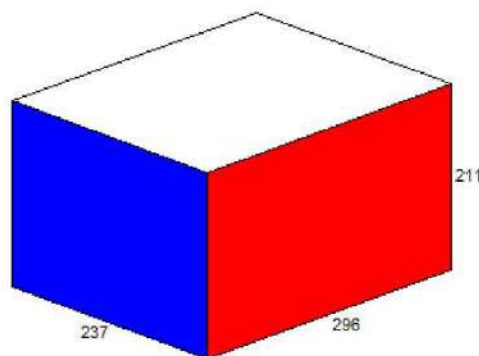
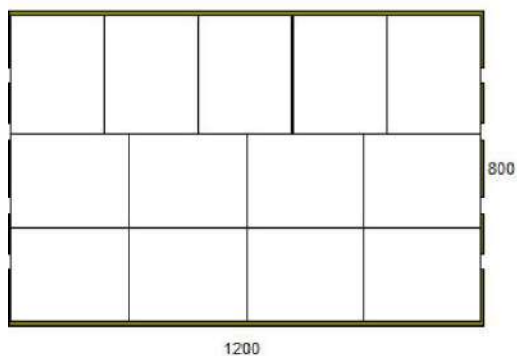
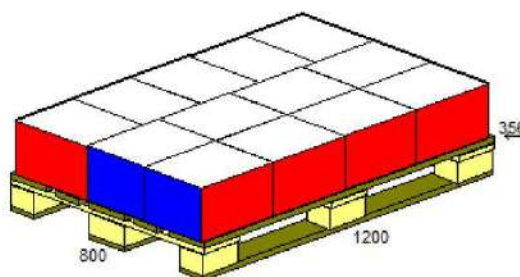
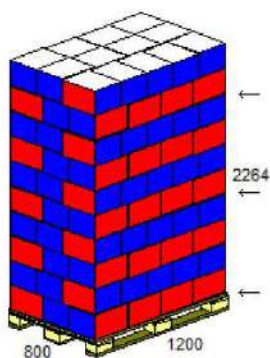
Pallet Rai

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

Canteras:

Láminas:3

Film estirable:205g



5.3. CÁLCULO DE ECOTASA

CÓDIGO	PRODUCTO	FECHA	MARCA	CLIENTE
400752	Formas de rodaja de merluza rebozada 1Kg 4Kg Ultracongelado	21/06/2024	PESCANOVA	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.

Descripción:Envasado en bobina de plástico de carga vertical en caja master

Unidad de venta básica					
Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	%kr/kp	Material
Bobina de envasadora vertical	1	15,50	15,50	1,550	Plástico LDPE

Caja o Retráctil					
Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	%kr/kp	Material
Caja master	1	170,00	170,00	4,250	Papel/Cartón

Pallet					
Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	%kr/kp	Material
Separadores de cartón	3	246,00	738,00	0,142	Papel/Cartón
Film estirable	1	205,00	205,00	0,039	Plástico LDPE
Etiqueta	2	5,00	10,00	0,002	Papel/Cartón

* Envases domésticos adheridos a SIG, Punto Verde

Peso neto unidad de venta (g):	1.000
Nº de unidades de venta por caja o retráctil:	4
Peso neto por caja o retráctil (g):	4.000
Nº de cajas o retráctil por pallet:	130
Peso neto del pallet (g):	520.000