



# Ficha Técnica RG-62-07

## 1028

## SALMÓN KETA FILETES MSC

Fecha de revisión de este documento: 19.12.2019



### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

<b>Marca:</b>	FERRER	<b>EAN envase:</b>	-
<b>Origen. Elaborado en:</b>	CHINA	<b>EAN caja:</b>	18411757010287
<b>Tipo de lote:</b>	- Número correlativo según orden de producción anual.		

### PESOS Y GRAMAJES

PESO NETO SIN GLASEO DE UN ENVASE (g)	PESO NETO SIN GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	FORMATO	GRAMAJE
-	<b>8000</b>	1X10	5-8filetes/caja 900-1600g/filete sin hielo 1130-2000g/filete con hielo
CONTENIDO CON GLASEO DE UN ENVASE (g)	CONTENIDO CON GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	% GLASEO	
-	10000	20	

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN LEGAL:</b>	<b>Filetes de salmón keta con agua añadida con piel ultracongelado</b>
<b>INGREDIENTES:</b>	Salmón keta (90%), agua (10%) y estabilizante (E 451).
<b>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA:</b>	<i>Oncorhynchus keta</i>
<b>ZONA Y ARTE DE PESCA:</b> <b>PAÍS DE CRÍA:</b>	Capturado con redes de arrastre, redes de cerco y redes izadas o redes de enmalle y similares en el océano Pacífico norte (FAO 61 y 67)

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  
Frigorífics Ferrer, SA.      C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE      Página 1 de 4

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA



# Ficha Técnica RG-62-07

## 1028

## SALMÓN KETA FILETES MSC

Fecha de revisión de este documento: 19.12.2019

### 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 type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Pescado	<input checked="" type="checkbox"/>	Salmón keta	<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 type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altramuces	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Moluscos	<input type="checkbox"/>		<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

<b>Valor energético en kJ:</b>	655	kJ
<b>Valor energético en kcal:</b>	155	kcal
<b>Grasas:</b>	6	g
de las cuales saturadas:	2.8	g
<b>Hidratos de carbono:</b>	0	g
de los cuales azúcares:	0	g
<b>Proteínas:</b>	23	g
<b>Sal:</b>	0.1	g

Elaborado por: Humbert Torredà      [qualitat@fferrer.es](mailto: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

## 1028

## SALMÓN KETA FILETES MSC

Fecha de revisión de este documento: 19.12.2019

### 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: 8.0pg/g fresco  
 Benzopirenos: 2.0µg/kg

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor característico  
 Color característico  
 Textura firme

### OTRAS CARACTERÍSTICAS Y CLAIMS

Producto crudo  
 Con piel.  
 Ocasionalmente puede contener espinas  
 pH: 6-6.5  
 Porcentaje de agua: 75-85%

Producto con certificación MSC  
 (Pesca sostenible)

### ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN

ENVASE				CAJA			
<b>Medidas (mm):</b>	230x280			<b>Medidas (mm):</b>	200x270x180		
<b>Peso (g):</b>	24			<b>Peso (g):</b>	491		
<b>Descripción:</b>	Bolsa transparente de polipropileno termosellada			<b>Descripción:</b>	Caja de cartón desechable blanca marca Ferrer con información impresa en el lateral		
<b>Envases / caja:</b>	Variable	Reutilizable	NO	<b>Peso logístico (g):</b>	Variable	Reutilizable	NO
PALETIZACIÓN							
<b>Cajas por rellano:</b>	6			<b>Envases por rellano:</b>	-		
<b>Rellanos por palet:</b>	10			<b>Envases por palet:</b>	-		
<b>Cajas por palet:</b>	60			<b>Peso logístico (kg):</b>	Variable		
<b>Altura palet (mm):</b>	1830			<b>Tipo de palet:</b>	EUROPEO		

Elaborado por: Humbert Torredà [qualitat@fferrer.es](mailto: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

## 1028

## SALMÓN KETA FILETES MSC

Fecha de revisión de este documento: 19.12.2019

### VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN

<u>CONSERVACIÓN:</u>	Producto ultracongelado. Almacenado y transportado a Tª inferior a -18 °C. Conservar y transportar a temperatura inferior a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Consumir antes de la fecha de consumo preferente.	<b>VIDA ÚTIL</b>	
		<b>24</b>	meses
		<b>VIDA ÚTIL SECUNDARIA</b>	
		<b>24</b>	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>	-		

### NORMATIVAS DE APLICACIÓN

#### NORMAS GENERALES:

**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.

#### 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.

**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.

#### 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, y posteriores modificaciones.

#### 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, 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.

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