FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIONES

RODAJA P.COCIDO 6x1Kg

ED: 01
CÓDIGO: C4
FECHA: 06/2018

1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Razón social	NEW CONCISA, S.L.
Dirección	Polígono Industrial Ascoy, s/n - 30530 - Cieza (Murcia) - Spain
Teléfono	968764311
Fax	968764331
Mail	calidad@newconcisa.com
R.G.S.E.A.A	26.09235/MU

2. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. Descripción

Nombre comercial	RODAJA P.COCIDO 6x1Kg
Código	030201035
Formato	6 x 1 Kg
Marca	CONCISA
Glaseo %	25 % ± 3 %
Descripción	Rodajas de rejo de potón cocidas y congeladas en IQF. Contiene terminales naturales de la pata.

2.2. Presentación

Formato unidad	1000 g
Unidades por caja	6
Presentación	Envasado peso fijo
Envase	Bolsa diseño blanco y rojo Concisa

2.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	1000 g
Peso neto escurrido envase	800 g
Formato (Peso neto caja)	6 Kg
Peso neto escurrido caja	4.8 Kg

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

3.1. Propiedades

Longitud / Anchura	
Diámetro	máx. 50
Espesor	máx. 15 / min. 8 ± 3 mm
Piezas por kg con glaseo	
Piezas por kg sin glaseo	

3.2. Organolépticas

Rodajas de rejo de pota cocidas, color blanco el interior y rosado el exterior, sin quemaduras por frío. Textura consistente. Sabor y olor característicos del producto. Ausencia de parásitos y materias extrañas.

4. MATERIA PRIMA UTILIZADA

4.1. Materia prima

Nombre científco	*Dosidicus gigas*
Características	Rejos de 1 a 3 Kg
Método de producción	Pesca extractiva artesanal
Arte de pesca	Sedales y anzuelos
Zona de pesca	Océano Pacífico Sureste FAO 87
País de origen	Perú/Chile

4.2. Descripción del proceso

Rodajas de rejo de pota procedentes de los tentáculos de pota tras un proceso de texturización y cocción. El producto es congelado IQF y envasado en su presentación final.

4.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

INGREDIENTE COMPUESTO	*ORIGEN*	*%*	*CATEGORÍA(*)*
Rejo de potón	Perú/Chile	99	MOLUSCO
Sal	España	<1	Potenciador del sabor
Especias	España	<1	Aromas
E-330 (ácido cítrico)	España	<1	Corrector de la acidez
E-331 (citrato sódico)	España	<1	Corrector de la acidez

Contiene MOLUSCOS. Puede contener trazas de PESCADO y CRUSTÁCEOS.

5. PARÁMETROS

Microbiológicos	Físico-Químicos
Aeróbios Mesófilos	Mercurio
Enterobacterias	Plomo
Escherichia coli	Nitrógeno bases volátiles (NBVT)
Salmonella y Shigella	Histamina
Listeria monocytogenes	

** Límites según anexo I*

6. VALOR NUTRICIONAL

Valor energético	325 Kj / 78 Kcal		
Grasas	1 g	de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	0.7 g	de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	18 g		
Sal	0.4 g		

* por cada 100 g de producto

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

7.1. Paletización

Número cajas por capa / capas por palet	9 x 12
Número cajas por palet	108
Altura palet total	190 cm
Peso neto palet	648 Kg
Tipo de palet	europeo 80 x 120 cm
Código EAN unidad	8436047514408
Código EAN caja	18436047514405
Código EAN palet	

7.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja

Lote de producción	Fecha de envasado: ddmmaa
Fecha consumo preferente	mes/año: mm/aaaa

8. ESPECIFICACIONES DE ENVASES

8.1. Bolsa

Material	Complejo serigrafiado, uso alimentario.
Peso neto	15 g
Dimensiones [LxA]	325 x 480 mm

8.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado marca Concisa. (Ref. Pequeña)
Peso neto	405 g
Dimensiones [LxA]	380 x 250 x 142 mm

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

9.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener a -18 ºC. Producto ultracongelado.

9.2. Vida útil

La vida útil es de 24 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18 ºC. Una vez descongelado no se puede volver a congelar y debe ser consumido dentro de las 24 h siguientes.

10. MODO DE EMPLEO

Descongelar previamente el producto en la parte baja del frigorífico, escurrir el exceso de agua y aliñar al gusto.

11. POBLACIÓN DESTINO

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es. Apto para toda la población excepto alérgicos a MOLUSCOS, PESCADOS Y CRUSTÁCEOS. No requiere cocinado para su consumo. Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.

FT de cliente

LEGISLACIÓN APLICABLE:
Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es. Esta página web es consultada por NEW CONCISA, S. L. cuando así es requerido.
Además, la Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR) y la consultora CORPORACION LABER S.L. subcontratada por NEW CONCISA, S.L., mantiene informada a la empresa de las últimas actualizaciones de la legislación, a través de sus páginas web: http://www.conxemar.com/ y http://www.labersl.com/ respectivamente, con noticias e información del sector, así como de los contenidos exigidos a la empresa para el cumplimiento de los requisitos reglamentarios fundamentales.