



# Ficha Técnica RG-62-07

## 4103

## PORCIONES DE SALMÓN KETA HIG.

Fecha de revisión de este documento: 28.09.2018



### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

<b>Marca:</b>	FERRER	<b>EAN envase:</b>	-
<b>Origen. Elaborado en:</b>	CATALUNYA	<b>EAN caja:</b>	18411757041038
<b>Tipo de lote:</b>	LXYYY	X: corresponde a la última cifra del año de elaboración YYY: corresponde al día de elaboración según calendario juliano	

### PESOS Y GRAMAJES

PESO NETO SIN GLASEO DE UN ENVASE (g)	PESO NETO SIN GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	FORMATO	GRAMAJE
<b>3000</b>	<b>3000</b>	1X4	200-400 g/un con hielo 10-20 un/ca
CONTENIDO CON GLASEO DE UN ENVASE (g)	CONTENIDO CON GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	% GLASEO	
4000	4000	25	

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<u>DENOMINACIÓN LEGAL:</u>	<b>Porciones de salmón keta con agua añadida ultracongeladas</b>
<u>INGREDIENTES:</u>	<b>Salmón keta (88%), agua (12%), sal y estabilizante (E 451).</b>
<u>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA:</u>	<i>Oncorhynchus keta</i>
<u>ZONA Y ARTE DE PESCA:</u> <u>PAÍS DE CRÍA:</u>	Capturado con redes de arrastre, redes de cerco y redes izadas o redes de enmalle y similares en el océano pacífico noreste o noroeste (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	<b>FERRER</b> ALIMENTOS DE CONFIANZA
Frigorífics Ferrer, SA.	C/Mas de Bigas, 2	- 08500 VIC (BARCELONA)	
RGs. ES 12.02488/B CE	Página 1 de 4		



# Ficha Técnica RG-62-07

**4103****PORCIONES DE SALMÓN KETA HIG.**Fecha de revisión de este documento: **28.09.2018**

## 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
<b>Cereales que contengan gluten</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Crustáceos</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Huevo y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Pescado</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Salmón keta	<input type="checkbox"/>
<b>Cacahuetes</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Soja</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Leche y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Frutos secos con cáscara</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Apio y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Mostaza y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Sésamo</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Sulfitos</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Altramuces</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Moluscos</b>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
<b>OGM's:</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Ingredientes irradiados:</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

## VALORES NUTRICIONALES

Por 100g de producto

<b>Valor energético en kJ:</b>	742	kJ
<b>Valor energético en kcal:</b>	176	kcal
<b>Grasas:</b>	11	g
de las cuales saturadas:	2.4	g
<b>Hidratos de carbono:</b>	0	g
de los cuales azúcares:	0	g
<b>Proteínas:</b>	20	g
<b>Sal:</b>	0.14	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

## 4103

## PORCIONES DE SALMÓN KETA HIG.

Fecha de revisión de este documento: 28.09.2018

### 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  
Textura firme

### OTRAS CARACTERÍSTICAS Y CLAIMS

Producto crudo  
Con piel.  
Puede contener alguna espina.  
pH: 6-6.5  
Porcentaje de agua: 75-85%

### ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN

ENVASE		CAJA	
Medidas (mm):	-	Medidas (mm):	265x390x105
Peso (g):	-	Peso (g):	231
Descripción:	Polioléfina transparente con logotipo Ferrer.	Descripción:	Caja de cartón blanca Ferrer con etiqueta adhesiva.
Envases / caja:	1	Peso logístico:	4231
PALETIZACIÓN			
Cajas por rellano:	9	Envases por rellano:	9
Rellanos por palet:	15	Envases por palet:	135
Cajas por palet:	135	Peso logístico:	595
Altura palet (mm):	1725	Tipo de palet:	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

## 4103

## PORCIONES DE SALMÓN KETA HIG.

Fecha de revisión de este documento: **28.09.2018**

### VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN

<u>CONSERVACIÓN:</u>	Producto ultracongelado. Conservar y transportar a temperatura inferior a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.	VIDA ÚTIL	
		<b>18</b>	meses
		VIDA ÚTIL SECUNDARIA	
		<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.

**Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**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.

#### 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

#### 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

**BOE. 3350 Resolución de 26 de enero de 2018** por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España y su posterior corrección.

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 4 de 4**

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA