

Filete de Halibut



Sugerencia de presentación

EMITIDO POR: Departamento de Calidad	FECHA: 24/11/14
REVISADO POR: Dirección Comercial	FECHA: 24/11/14
APROBADO POR: Director de Producción	FECHA: 24/11/14

Ficha Técnica de Producto

1.-DESCRIPCIÓN GENERAL Y COMPOSICIÓN:

1.1.- DESCRIPCIÓN FÍSICA.

Halibut elaborado en forma de filetes sin piel y sin espinas. Producto de la pesca elaborado.

1.2.- POBLACIÓN DE DESTINO

Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando lactantes y personas que presenten alergias o intolerancias a alguno de sus ingredientes.

El producto requiere de un tratamiento culinario completo previo a su consumo.

1.3.- INGREDIENTES.

1.3.1.- *Especie:* Halibut (*Reinhardtius spp.*)

1.3.2.- *Zona de captura:* Atlántico noroeste (FAO 21)

1.3.3.- *Arte de pesca:* Redes de arrastre

1.3.4.- *Porcentaje de glaseo:* 30% ± 2%

1.3.5.- *Declaración ingredientes etiquetado:* Halibut, agua, sal y estabilizantes (E-500 y E-331).

1.4.- DIMENSIONES APROXIMADAS.

Calibre	Peso
4/6 unidades/kg	120/300 g

2.- ESPECIFICACIONES DE CALIDAD:

2.1.- FÍSICAS Y QUÍMICAS.

Parámetro	Nivel objetivo	Nivel máximo aconsejable
Temperatura	≤-18°C	-15°C (Transporte)

Parámetro	Nivel máximo admitido	Nivel máximo aconsejable
Cadmio	0,05 ppm	No se aplica
Mercurio	0,5 ppm	No se aplica
Plomo	0,3 ppm	No se aplica

2.2.- MICROBIOLÓGICAS.

Criterio	Parámetro	Nivel máximo admitido	Nivel máximo aconsejable
Higiene de proceso	<i>Escherichia coli</i>	Máximo 10 ² ufc/g	10 ufc/g
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rto. (CE) 2073/2005 y Rto. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

2.3.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Parámetro	Cantidades por 100 g de alimento Valores orientativos	Unidades
Energía	401.2 / 95.4	kJ/kcal
Proteínas	16.2	g
Hidratos de carbono	<0.5	g

Ficha Técnica de Producto

de los cuales azúcares totales	<0.1	g
Grasas	3.4	g
de las cuales saturadas	0.25	g
Sal	0.92	g

Nota: eventuales oscilaciones dependen

3.- INDICACIONES DE EMPLEO:

3.1.- MODO DE EMPLEO.

Para garantizar una buena calidad y no alterar las propiedades del producto, es necesaria una descongelación adecuada.

Lo ideal es pasar los *Filetes de Halibut*, el día anterior, del congelador a la nevera.

No es conveniente descongelar a temperatura ambiente.

Si se olvida de sacarlos a tiempo del congelador, puede forzar su descongelación bajo un chorro de agua fría, pero dentro de su propio envoltorio (poco aconsejable).

Si decide descongelar en microondas, siga las instrucciones del mismo.

Se pueden freír (rebozados o a la plancha), cocer, guisar o elaborarlos en el horno, acompañándolos con cualquier salsa o condimento.

3.2.- CONSERVACIÓN.

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C, (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta.)

Se recomienda no volver a congelar el producto, una vez descongelado.

3.3.- CONSERVACIÓN EN EL HOGAR.

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR	
En congeladores con estrellas	
*** ó ****	Varios meses (1)
**	Un mes
*	Una semana
En el congelador del frigorífico	3 días
En el frigorífico	24 horas

(1) Puede ponerse la fecha de consumo preferente

3.4.- INFORMACIÓN SOBRE FECHA DE FABRICACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE.

3.4.1.- Lote

Identificado por ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto:

LOTE: L-XXXXXXXX

3.4.2.- Fecha de consumo preferente.

18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase:

Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año, (00/00)

3.5.- INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y GMO'S.

El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO'S.

Ficha Técnica de Producto

Anexo II Reglamento (UE) 1169/2011	Presencia en el producto		Presencia en la planta de elaboración		Posibilidad de contaminación cruzada
	Presencia o Ausencia	Ingrediente o Sustancia afectado	Presencia o Ausencia	Ingrediente o Sustancia afectado	Si ó No y Nivel (Grado bajo, medio o alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Ausencia		Presencia	Harina de trigo	Nivel bajo
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel bajo
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Huevo	Nivel bajo
Pescado y productos a base de pescado	Presencia	Halibut	Presencia	Pescados varios	No aplica
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Proteína de soja	Nivel bajo
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Ausencia		Presencia	Leche en polvo, queso.	Nivel bajo
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Apio	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Mostaza	Nivel bajo
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO ₂)	Ausencia		Presencia	Aditivo	Nivel bajo
Altramuz y Productos derivados.	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y Productos a base de moluscos.	Ausencia		Presencia	Moluscos varios	Nivel bajo

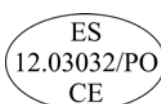
Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control.

4.-ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN:

4.1.- ENVASADO.

Envase primario: unidades embolsadas en polipropileno IWP (higienizado).
Envase secundario: caja de cartón ondulado, con impresiones de la marca.

4.2.- IDENTIFICACIÓN SANITARIA.



4.3.- FORMATO DE DISTRIBUCIÓN.

kg/caja	Cajas/palet (cajas/fila x filas/palet)	kg/palet
7 kg granel	9 x 11=99 cajas	693 kg

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes.