

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 - Aptdo.69 - 36400 Porriño - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	0034 986331401
Nº DE FAX:	0034 986332755
N. Reg. Sanitario:	ES-26.01061/PO-CE

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

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

Puede contener trazas de: **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. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO**4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Porción de bloque de filete de merluza congelada, formateada por un sistema de alta presión en forma de rodaja natural, rebozada con fino rebozado casero y prefrita.

- Elaborado a partir de piezas de pescado.

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Formas de rodaja de merluza rebozada

4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Formas de rodaja rebozadas elaboradas a partir de piezas de pescado.

4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g Crudo
Valor Energético (kJ)	487
Valor Energético (kcal)	116
Grasas (g)	3,6
de las cuales saturadas (g)	0,5
Hidratos de Carbono (g)	8,4
de los cuales azúcares (g)	2,0
Proteínas (g)	12,4
Sal (g)	0,79

4.3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Atributos producto				
Materia extraña	Ausencia	Visual	Cada hora	Control Calidad
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 longitud	Cada lote	Control Calidad
Ganancia media rebozado	35 ± 3%	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad
Longitud media pieza base	96 ± 2mm	Medición longitud	Cada lote	Control Calidad
Nº piezas / envase	10 -12 piezas	Visual	Cada hora	Control Calidad
Peso medio pieza base	60 ± 1,5g	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad
Peso medio pieza final	90 ± 6g	Gravimetría	Cada hora	Control Calidad

4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Gérmes Indicadores				
Aerobios 30°C	<= 1.000.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno
Coliformes	<= 10.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
Gérmes Patógenos				
Listeria monocytogenes	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
Salmonella / 25g	Ausencia	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	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Staphylococcus coagulasa +	≤ 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	80% de los lotes	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.

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

* HORNO, precalentado a 210 - 220°C y hornéelas durante 14 - 15 minutos

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
CONSUMO PREFERENTE	18 meses a partir de la fecha de envasado. Se indica día del mes con dos dígitos (DD), mes con dos dígitos (MM) y año con sus dos últimos dígitos (AA).	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA

4.7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener a -18°C hasta la fecha de consumo preferente.

No volver a congelar una vez descongelado

5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

5.1. ENVASE Y EMBALAJE

Envase
Etiqueta



Lo bueno sale bien

Formas de rodaja de merluza rebozada

Formas de rodaja rebozadas elaboradas a partir de filete de merluza.

INGREDIENTES: merluza (65%), harina de trigo, agua, aceite de girasol, huevo entero en polvo, almidón (trigo), sal, azúcar, dextrosa, espesante (E 415 goma xantana y E 412 goma guar), almidón modificado de maíz, levadura y colorante (E 160b anatto). Puede contener trazas de leche.

PREPARACIÓN:

Sartén o Freidora	180-190°C 4-5 min.
Horno	210-220°C 14-15 min.

PRECOCINADO, ULTRACONGELADO

Conservar a -18°C hasta la fecha de consumo preferente. No volver a congelar una vez descongelado.

PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.
Rúa José Páez López, s/n, 36320 Chapela-Redondeja-Pontevedra-España.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100g crudo
Valor Energético	487 kJ/116 kcal
Grasas de las cuales Saturadas	3,6 g / 0,5 g
Hidratos de Carbono de los cuales Azúcares	8,4 g / 2,0 g
Fibra	0 g
Proteínas	12,4 g
Sal	0,79 g

Peso Neto:

1 kg



8 410063 073330

Lote:

Consumir preferentemente antes del fin de:

Embalaje
Etiqueta



Lo bueno sale bien

Formas de Rodaja de Merluza rebozada

Formas de rodaja rebozadas elaboradas a partir de filete de merluza.

PRECOCINADO. ULTRACONGELADO

Conservar a -18°C hasta la fecha de consumo preferente. No volver a congelar una vez descongelado.

Peso Neto:

1 kg x 6 = 6 kg

PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.
Rúa José Fernández López, s/n, 36320 Chapela-Redondeja-Pontevedra-España.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100g crudo
Valor Energético	487 kJ/116 kcal
Grasas de las cuales Saturadas	3,6 g / 0,5 g
Hidratos de Carbono de los cuales Azúcares	8,4 g / 2,0 g
Fibra	0 g
Proteínas	12,4 g
Sal	0,79 g

PREPARACIÓN:

Sartén o Freidora	180-190°C 4-5 min.
Horno	210-220°C 14-15 min.

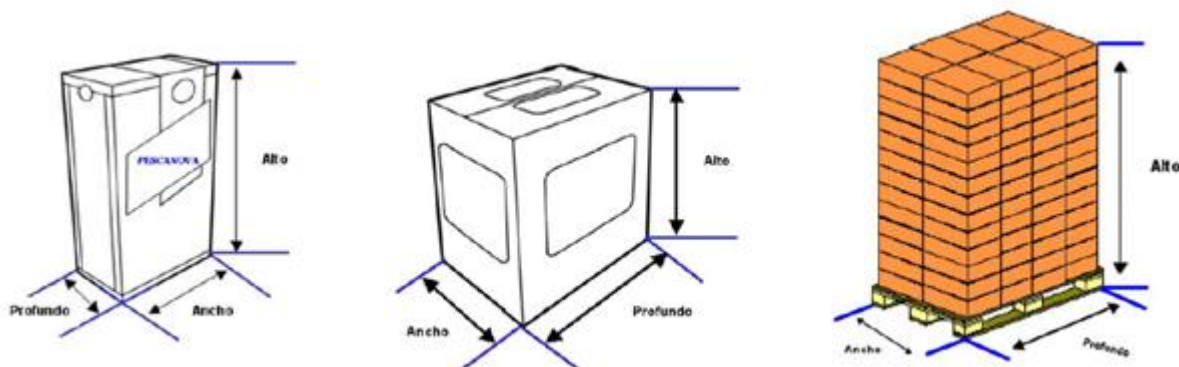


1 84 10063 07333 7

Lote:

Consumir preferentemente antes del fin de:

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	8410063073330	1,00	1,04	1	1	1	1	166	218	64
BULTO	18410063073337	6,00	6,49	2	3	6	6	253	391	227
CAPA	38410063073331	54,00	58,39	9	1	9	54	253	391	227
PALET	48410063073338	432,00	468,50	9	8	72	432	800	1.200	1.970

Pallet Ral ☐

Cliente	Epal	Monolote
PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.	☐	☐

Canteras:

Láminas: 3

Film estirable: 300g

