



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS F36.02

Productos del Mar Ancavico, S.L. R.G.S.E.A.A. 12.05750/A – 26.08734/A
Polígono Els Algars C/ Ibi nº3. 03820 Cocentaina (Alicante – España)
Tlf. 96 559 24 53 - Fax. 96 559 30 92



PRODUCTO	
CODIGO:	3632
PRODUCTO:	FILETE GALLINETA B/KG
NOMBRE CIENTIFICO:	<i>Sebastes mentella</i>
METODO DE TRATAMIENTO:	PESCADO CONGELADO CRUDO

ESPECIFICACIONES	
PRESENTACION:	FILETES EMBOLSADOS
FORMATO:	6 X 1 KG (PESO CAJA 6 KG)
NUMERO PIEZAS:	VARIABLE (4-7 PIEZAS APROX)
PESO PIEZAS:	150-250 GR
GLASEO:	20%
ORIGEN:	CHINA
CAPTURADO EN:	FAO 27.II – OCEANO ATLANTICO NORDESTE
ARTE DE PESCA:	REDES DE ARRASTRE
TIPO ENVASE:	CAJA CARTON ONDULADO Y BOLSA LAMINA COMPLEJO IMPRESA BOPP + PPC
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:	24 MESES
CODIGO EAN BOLSA:	8421540036328
CODIGO EAN CAJA:	(01)18421540137445(15)200226(10)8003

Los materiales utilizados cumplen la reglamentación técnico-sanitaria y son aptos para su uso en contacto con los alimentos (R 1935/2004 y R 10/2011)

PALETIZACIÓN	
CAJAS POR CAPA:	9 CAJAS
CAPAS POR PALET:	12 CAPAS
CAJAS POR PALET:	108 CAJAS

INGREDIENTES
GALLINETA Y E-451

CONDICIONES Y USOS	
POBLACIÓN DE DESTINO	Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados en la página siguiente
CONDICIONES DE USO Y USO PREVISTO	Descongelar en refrigeración y cocinar el producto antes de su consumo
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener a -18°C. Una vez descongelado el producto, no volver a congelar, manteniendo en refrigeración y consumir antes de 24 horas

Elaborado por: Sara Jover

Fecha última revisión: Septiembre 2021



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS F36.02

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	
Metales pesados: Hg: <0.5 mg/kg Pb: <0.3 mg/kg Cd: <0.1 mg/kg	Aerobios mesófilos:	n=5; ≤ 1.0 ⁶ ufc/g
	Enterobacterias:	n=5; ≤ 1.0 ³ ufc/g

VALORES NUTRICIONALES / 100gr	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
ENERGIA KJ:	254 kJ
ENERGIA KCAL:	60 kcal
GRASAS:	1,8 g
De las cuales saturadas:	0 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0,5 g
De los cuales azúcares:	0,5 g
PROTEÍNA:	18,8 g
SAL:	0,2 g
COLOR: Carne blanca y tonos rojizos OLOR / SABOR: Sabor/olor característico de la especie TEXTURA: De textura firme	

Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano.

Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 853/2004 relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos

Reglamento 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES ALÉRGICOS (R1169/2011)

ALÉRGICOS (Como Ingrediente)	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados (Trigo, Centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevo y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (Incluyendo lactosa)		
Frutos de cascara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia y productos derivados)		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg)		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos o productos a base de moluscos		

DECLARACION DE OMG

1) Alimentos modificados genéticamente: De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.	¿Presente en el producto? NO
--	---

Elaborado por: Sara Jover

Fecha última revisión: Septiembre 2021