	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	F. edición	11/05/2015
		F. revisión	14/06/2021
Dpto. Calidad	MARTÍNEZ MORENO HNOS. S.L. C/ 29, Nº 500. P.I. CATARROJA (VALENCIA) CIF: B-46221701 Nº Reg. Sanitario CEE: 12.00214/V Tlf. +34 96 1270846 mmoreno@mmoreno.com	Nº Revisión:	4
		Código:	FT 037
		Página:	1/2

PRODUCTO:	SEPIA FARAÓNICA LIMPIA CONGELADA IQF	DF3
-----------	---	------------

1. DESCRIPCIÓN


Denominación comercial del producto:	Sepia faraónica limpia congelada IQF
Denominación científica:	<i>Sepia pharaonis</i>
Origen:	India
Método de producción:	Pesca extractiva
Capturado en:	Océano Índico Occidental y Oriental. FAO 51 y 57 (IAH)
Arte de pesca:	Pescado con redes de arrastre
Peso neto/caja (en función del glaseo)	5,4 kg
Tamaños:	U/1, 1/2, 2/4, 5/7, 8/12, 13/20
Observaciones:	Producto congelado.
Población destino:	Población general (salvo alérgicos)
Almacenamiento:	≤ -18°C
Uso esperado:	Apto para el consumo humano (!). Se precisa de cocción antes de su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar.

2. ELABORACIÓN.

CARACTERÍSTICAS	TOLERANCIA DEFECTOS
- Restos de tinta.	0%
- Restos de piel y restos amarillos, propios del producto.	5%
- Limpios	0%
- Glaseos disponibles: 10%	5%
- Ingredientes: Sepia faraónica (molusco) , antioxidante (E330) y estabilizante (E331).	0%
- Alérgenos (!): Sepia faraónica (molusco) . Puede contener trazas de pescado y crustáceos .	0%
- Libre de OGM.	0%
- Libre de cuerpos extraños.	0%
- Método tecnológico: Congelación por IQF.	0%

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

CARACTERÍSTICAS	TOLERANCIA DEFECTOS
- <u>ASPECTO VISUAL</u>	
- Color: blanco - nácar, sin colores extraños ni decoloraciones.	0%
- Libre de alteraciones microbianas, parásitos y sustancias producidas	0%
- <u>OLOR</u> : El propio del producto, libre de olores fuertes y/o desagradables.	0%
- <u>SABOR</u> : Una vez cocinado, el propio del producto, libre de sabores anómalos y/o desagradables.	0%
- <u>TEXTURA</u> : Firme y tierna.	0%

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	F. edición	11/05/2015
		F. revisión	14/06/2021
Dpto. Calidad	MARTÍNEZ MORENO HNOS. S.L. C/ 29, Nº 500. P.I. CATARROJA (VALENCIA) CIF: B-46221701 Nº Reg. Sanitario CEE: 12.00214/V Tlf. +34 96 1270846 mmoreno@mmoreno.com	Nº Revisión:	4
		Código:	FT 037
		Página:	2/2

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

CARACTERÍSTICAS	TOLERANCIA (ufc/g)
- Aerobios mesófilos	1x10 ⁶
- Enterobacterias	1x10 ³
- <i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25 g
- <i>Shigella spp.</i>	Ausencia/25 g

5. METALES PESADOS, DIOXINAS Y PCB's.

CARACTERÍSTICAS	TOLERANCIA
- Mercurio (Hg).	<= 0,5 mg/kg
- Plomo (Pb).	<= 0,3 mg/kg
- Cadmio (Cd)	<= 1 mg/kg
- Suma dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS)	<= 3,5 pg/g
- Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	<= 6,5 pg/g
- Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6)	<= 75 ng/g

6. PRESENTACIÓN/FORMATO.



CARACTERÍSTICAS
- ENVASADO: El material de envasado cumple con el Reglamento (UE) Nº 10/2011 de la comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. El producto se presenta envasado a granel contenido en bolsas de plástico azul (polietileno). A su vez las bolsas irán contenidas en cajas de cartón (formato 6 kg).
- PALETIZADO: En palé europeo, de manera que se evite el contacto directo de las cajas con el suelo.
- VIDA ÚTIL: 24 meses
- CONDICIONES DE TRANSPORTE: el camión debe cumplir unas condiciones de transporte higiénicas adecuadas, además de asegurar el mantenimiento de la cadena de frío, manteniendo la temperatura de congelación a -18°C+3°C

7. ETIQUETADO.

INFORMACIÓN REQUERIDA
Nombre comercial del producto y especie. Origen. Zona de captura y método de producción. Peso neto. Lote. Ingredientes. Modo de empleo y condiciones de almacenamiento. Fecha de envase y fecha de caducidad. Nombre de la empresa, dirección y nº RGSEAA.

8. VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto.

Valor energético :	156 kJ/37 kcal
Grasas:	1g
de las cuales saturadas:	<0,02g
Hidratos de Carbono:	1g
de los cuales azúcares:	<0,5g
Proteínas:	8,2 g
Sal:	1,3g

Responsable redacción:  Departamento de Calidad.	Revisado y aprobado por:  Resp. Producción.
--	---