FANDICOSTA

FICHA DE ESPECIFICACIONES - PRODUCCION

CODIGO / CLIENTE	**18628**
DENOMINACION INTERNA	**VENTR ATUN (AV) 0 C.ANONI**
DENOMINACION COMERCIAL	**VENTRESCA ATUN ALETA AMARILLA AV C.ANONIMA**

1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

1.1 MATERIA PRIMA	Atun aleta amarilla
1.2 DENOMINACIÓN COMERCIAL	Ventrescas de atun de aleta amarilla
1.3 DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	Thunnus albacares
1.4 ZONA DE CAPTURA	FAO 41/47 - 51/57 - 21/27 - 34 - 81/87 - 71/77
1.5 GLASEO/TOLERANCIA	0%
1.6 ANCHO DE CORTE	No especifica
1.7 TIPO DE CORTE	Ventrescas sin piel
1.8 GRAMAJE/TALLA	500 / 2.000

2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

2.1 PRESENTACIÓN	Al vacío (6 Kg ±0,5 kg)
2.2 TIPO DE ENVASE	Bolsa plastica
2.2.1. Márgenes envase	-
2.2.2. Control Metrológico	N/a
2.2.3. Peso envase	*40 - 50 g aprox*
2.3 TIPO DE EMBALAJE	Caja Anónima 36
2.3.1. Dimensiones Caja	*397 X 285 X 188 mm*
2.3.2. Peso Caja	*382 g*
2.4 KILOS/CAJA	
2.4.1. Kg Netos = Kg Netos Escurridos	*6 aprox*
2.4.2. Kg Logístico	*6 aprox*
2.4.3. Factor Conversión	*1,0000*
2.5 CADUCIDAD	18 meses
2.6 CAJAS / PALET	***72 (8 base x 9 altura) Altura palet: 1,84***
2.7 GTIN13	-
2.8 GTIN14	-

3. OBSERVACIONES

ETIQUETA DE LA CAJA (ETIQUETA DE LA BIZERBA)

VENTRESCA DE ATUN DE ALETA AMARILLA

(Thunnus albacares) (YFT)

CAPTURADO EN EL: ATLÁNTICO CENTRO ESTE (FAO 34 *(Varía según origen)* CON SEDALES Y ANZUELOS

INGREDIENTES: **ATÚN DE ALETA AMARILLA (PESCADO)**. PUEDE CONTENER TRAZAS DE **MOLUSCOS Y CRUSTACEOS**

VALORES NUTRICIONALES (por 100g): VALOR ENERGÉTICO 111 kcal / 470,7 Kj , GRASAS 1,3 g, de las cuales GRASAS SATURADAS 0,4 g, HIDRATOS DE CARBONO 1,1 g, de los cuales AZÚCARES 0 g, PROTEÍNAS 23,8 g Y SAL 0,30 g
PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER A -18ºC.
NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. CONSUMIR UNA VEZ COCINADO DE FORMA COMPLETA

ELABORADO PARA: GELAND, CTRA NACIONAL II A, Km 3 17740 VILAFANT (GIRONA)

LOTE: **ORDEN PRODUCCIÓN**
FECHA DE CONGELACIÓN: **DD.MM.AAAA** ***(de la materia prima)***
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: **DD.MM.AAAA** (*18 meses*)
PESO NETO: **YYY,XX Kg**

ES

CE

ACEPTACIÓN	FANDICOSTA S.A.		
FECHA: 29.06.18	DPTO. PRODUCCIÓN CRISTINA PIÑEIRO	DPT. COMERCIAL JACOBO MORGADO	DPT. CALIDAD JOSÉ LUIS REY
Nº EDICIÓN: 01			
Nº PÁGINAS: 1			

FANDICOSTA

FICHA DE ESPECIFICACIONES - PRODUCCION

CÓDIGO / CLIENTE	**XXXXX**
DENOMINACIÓN INTERNA	**VENTR ATUN (AV) 0 C.ANONI**
DENOMINACION COMERCIAL	**VENTRESCA ATUN ALETA AMARILLA AV C.ANONIMA**

4. DECLARACION OGM (MATERIAL GENETICAMENTE MODIFICADO)

El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados.

5. DECLARACION ALERGENOS

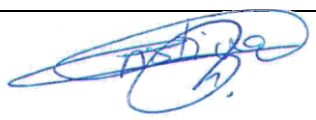
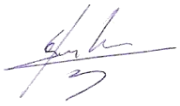
INGREDIENTES	PRESENCIA	
	SI	NO
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X (TRAZAS)	
Huevos y productos a base de huevos		X
Pescados y productos a base de pescado	X	
Moluscos y productos a base de moluscos	X (TRAZAS)	
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluyenda la lactosa)		X
Frutos de cáscara (nueces, avellanas, almendras, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y de Australia, y productos derivados.)		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO_2		X

ALERGENOS: CONTIENE **PESCADO** Y TRAZAS DE **MOLUSCOS** Y **CRUSTÁCEOS**

6. VALORES NUTRICIONALES

ANÁLISIS	VALOR	UNIDADES	% IR
VALOR ENERGETICO	111 / 470,7	Kcal / Kj	5,6%
GRASAS	1,3	g	1,8%
DE LAS CUALES SATURADAS	0,4	g	2,1%
HIDRATOS DE CARBONO	1,1	g	0,4%
DE LOS CUALES AZÚCARES	0	g	0,0%
PROTEÍNAS	23,8	g	47,7%
SAL	0,3	g	5,0%

* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). La IR es la cantidad diaria orientativa de nutrientes recomendados para un adulto medio.
Las necesidades nutricionales de cada persona pueden variar dependiendo de la edad, sexo y actividad física.

ACEPTACIÓN	FANDICOSTA S.A.		
FECHA: 29.06.18	DPTO. PRODUCCIÓN CRISTINA PIÑEIRO	DPT. COMERCIAL JACOBO MORGADO	DPT. CALIDAD JOSÉ LUIS REY
Nº EDICIÓN: 01			
Nº PÁGINAS: 1			

FANDICOSTA

FICHA DE ESPECIFICACIONES - PRODUCCION

CÓDIGO / CLIENTE	**XXXXX**
DENOMINACIÓN INTERNA	**VENTR ATUN (AV) 0 C.ANONI**
DENOMINACION COMERCIAL	**VENTRESCA ATUN ALETA AMARILLA AV C.ANONIMA**

7. USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES

USO PREVISTO	Cocinado
GRUPO DE CONSUMIDORES	Todos en general, con las siguientes salvedades: 1. Los afectados por la tabla de alergenos 2. Se recomienda precaución en el consumo a las mujeres embarazadas o que puedan llegar a estarlo, mujeres en fase de lactancia y a niños de corta edad (entre 1 y 30 meses). A este grupo de población se recomienda evitar consumir las especies más contaminadas.

8. CARACTERISTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

PRODUCTO TERMINADO

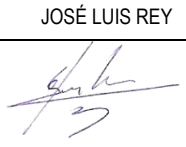
ANÁLISIS	LÍMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA
NTVB	≤ 50 mgNBVT/100g	MÉTODO ANTONACOPOULOS	PLAN CONTROL
PH	6 - 9	pH-METRO	PLAN CONTROL
% SAL	< 1,5%	MÉTODO MOHR	PLAN CONTROL

ANÁLISIS	LÍMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA
Hg	1 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL
Cd	0,05 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL
Pb	0,3 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL

9. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PRODUCTO TERMINADO

ANÁLISIS	LÍMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA
AEROBIOS MESÓFILOS	< 10^6 ufc/g	ISO 4833	PLAN CONTROL
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 10^3 ufc/g	ISO 7402	PLAN CONTROL
SALMONELLA spp.	AUSENCIA	ANFOR BIO 12/1- 04/94	PLAN CONTROL

ACEPTACIÓN	FANDICOSTA S.A.		
FECHA: 29.06.18	DPTO. PRODUCCIÓN CRISTINA PIÑEIRO	DPT. COMERCIAL JACOBO MORGADO	DPT. CALIDAD JOSÉ LUIS REY
Nº EDICIÓN: 01			
Nº PÁGINAS: 1			