

 	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Versión:.....3
	<b>MEAGRE PBO PORTIONS 69102</b>		Fecha:....16/03/2023
			Cód.....DR_FSM_FT_062

**MEAGRE PBO PORTIONS**

**1. PHOTO**



**2. PRODUCT**

PRODUCT CODE	69102	UNITS PER BOX	Variable
THECNICAL NAME	MEAGRE FROZEN PBO PORTIONS	WEIGHT BOX	4 KG VARIABLE
EAN CODE		MIN-MAX WEIGHT PIECE	90-110 gr
MANUFACTURER	Frescamar Alimentación, S.L.	RGSEAA	12.15518/CS ES CE

**3. DESCRIPTION**

COMMERCIAL NAME	MEAGRE					
SCIENTIFIC NAME	<i>Argyrosomus regius (MGR)</i>					
METHOD OF PRODUCTION	Farmed fish					
ORIGIN	SPAIN (MEDITERRANEAN SEA)					
MODE OF PRESENTATION:	WHOLE		SLICE			BACK
	TAIL		GUTTED		FILLET	
	FRESH		FROZEN	X	FROZEN	X

**4. PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS**

**SHELF LIFE AND CONSERVATION**

USE BY DATE	24 MONTHS
BATCH IDENTIFICATION:	CODE OF 5 CORRELATIVE DIGITS XXXXX (OT)
STORAGE CONDITIONS	T<-18°C
TRANSPORT-DISTRIBUTION	At controlled temperature ≤-18°C
CONSUMPTION	Once thawed, the product should not be frozen again. The product needs to be cooked before consumption

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

PARAMETERS	TOLERANCE	ANALYTICAL METHOD	FREQUENCY	LABORATORY
SMELL	PLEASANT	SENSORIAL	DAILY ON RANDOM PRODUCT	INTERNAL CHECK
MEAT	FIRM, CONSISTENT	SENSORIAL	DAILY ON RANDOM PRODUCT	INTERNAL CHECK

**NUTRITIONAL CHARACTERISTICS (The nutritional data may vary depending on the season of the year due to the variation of the temperature of the sea water, the productive cycle and the level of fish maturation)**

PARAMETERS PARÁMETROS	TOLERANCE TOLERANCIA			ANALITICAL METHOD MÉTODO ANALÍTICO	FREQUENCY FRECUENCIA	LABORATORY LABORATORIO
	AVERAGE MEDIA	MAXIMUM MÁXIMO	MINIMUM MÍNIMO			
ENERGY KJ/100 g ENERGÍA KJ/ 100 g	472	901	281	CALCULATION CÁLCULO	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
ENERGY KCAL/100 g ENERGÍA KCAL/ 100 g	111	212	66	CALCULATION CÁLCULO	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
FATS (g/100g) of which: GRASAS (g/100g) de las	4,3	13,2	0,5	SOXHLET	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
Saturates (g/100g) Saturadas (g/100g)	1,2	3,1	0,0	CG	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
mono-unsaturates (g/100g)	1,9	5,8	0,0	CG	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
Polyunsaturates (g/100g) Poliinsaturadas (g/100g)	1,4	4,3	0,0	CG	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
Omega 3 (g/100g) of which / de los cuales:	0,4	2,4	0,0	CG	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
EPA	0,3	0,2	0,0	CG	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
DHA	0,5	0,4	0,1	CG	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
Omega 6 (g/100g)	0,3	2,0	0,0	CG	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
CARBOHYDRATE (g/100g) of which:	0,0	1,4	0,0	KJELDAHL	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
SUGARS (g/100g) AZÚCARES 8g/100g)	0,0	0,6	0,0	GRAVIMETRY GRAVIMETRÍA	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
PROTEINS (g/100g) PROTEÍNAS (g/100g)	18,1	21,9	15,4	GRAVIMETRY GRAVIMETRÍA	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
SALT (g/100g) SAL (g/100g)	0,2	0,2	0,1	CALCULATION CÁLCULO	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
TOTAL ASHES(% CENIZAS (%))	1,2	1,7	1,0	VOLUMETRY VOLUMETRÍA	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO

HUMIDITY (%) HUMEDAD (%)	76,5	80,2	69,0	A.A.	SEMESTRALLY SEMESTRAL	EXTERNAL EXTERNO
<b>MICROBIOLOGICAL, PHYSICO-CHEMICAL AND RESIDUES CHARACTERISTICS (The analysis plan can be carried out on this type of product or in a similar one from the same family/species)</b>						
PARAMETHERS	TARGET	TOLERANCE EOL	ANALITICAL METHOD	FRECUENCY	LABORATORY	
Mesophilic aerobic count	10 <sup>2</sup> -10 <sup>5</sup> CFU/g	10 <sup>7</sup> CFU/g	PLATE COUNT TEST	MONTHLY	EXTERNAL	
Enterobacteriaceae counts	0-500CFU/g	10 <sup>4</sup> CFU/g	PLATE COUNT TEST	MONTHLY	EXTERNAL	
E. Coli	0-10 CFU/g	100 ufc/g	PLATE COUNT TEST	MONTHLY	EXTERNAL	
Salmonella	Absence in 25 g		INCUBATION/IN VEST.	MONTHLY	EXTERNAL	
Listeria monocytogenes	Absence in 25g	100 CFU/g	INCUBATION/IN VEST.	MONTHLY	EXTERNAL	
V. parahemolyticus	Absence in 25g		INCUBATION/IN VEST.	QUARTERLY	EXTERNAL	
Staphylococcus aureus	100 CFU/g		COUNT TEST/TUBE	QUARTERLY	EXTERNAL	
Inhibitors Antibiotics	ABSENCE		PLATE COUNT TEST	MONTHLY	EXTERNAL	
HISTAMINE	100 mg / Kg		FLUOROMETRY	BIANNUAL	EXTERNAL	
TVB-N	<25 mg/100g		VOLUMETRY	BIANNUAL	EXTERNAL	
Hg	0,5ppm		Cromatography	ANNUAL	EXTERNAL	
Cd	0,05ppm		Cromatography	ANNUAL	EXTERNAL	
Pb	0,3ppm		Cromatography	ANNUAL	EXTERNAL	
Dioxinas	3,5pg/g		Cromatography	ANNUAL	EXTERNAL	
Dioxinas+PCB tipo dioxinas	6,5 pg/g		Cromatography	ANNUAL	EXTERNAL	
PCB's indicadores	75 ng/g		Cromatography	ANNUAL	EXTERNAL	
PAH ( Benzo 3,4 pireno)	2 µg/kg		Cromatography	ANNUAL	EXTERNAL	
FOREING OBJECTS	No Foreign objects	3 mm Fe, No Fe, Inox	X-RAY DETECTOR	100% PRODUCT	INTERNAL CHECK	
pesticides	<0,05ppm		NA	Cromatography	ANNUAL	EXTERNAL

**5. PROCESS**

<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Descaling: Remove the scales</li> <li>2.- Deheading/Degutting: Cut the head and remove all guts</li> <li>3.- Filleting: Separation of fillets from backbone</li> <li>4.- Trimming: removing all the bones of the <b>peritoneum</b> and <b>pinbone</b> area, trimming off the peritoneum without meat and checking of the absence of bones</li> <li>5.- Cutting portions 80-140 g</li> <li>6.- Freezing: freezing portions individually at T ≤ -18°C.</li> </ol>
--

**6.PACKAGING AND LABELING CHARACTERISTICS**

<b>PACKAGING</b>	<p>The head and central portions are packed in bulk in bags 40x20cm, 2kg per bag. The portions are packed in cardboard boxes suitable for frozen products (37x29x10,5 cm)</p> <p>The boxes are labelled, attending the requirements of applicable law, CORVINA REX multilingual label which include the following information:</p>
<b>LABELING</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Species (common and scientific name) • Presentation and size • Net weight • Batch • Freezing date • Expiry date • Country of origin • Production method • Company information • RGSEAA • EAN code • Conservation conditions</li> </ul>

**7. LOGISTICS INFORMATION**

<b>PALLETIZATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Box 4 Kg, 37x29x10,5 cm • European pallet 80x1200 cm.</li> <li>• 8 boxes per layer, 15 layers - 120 boxes; maximum height: 1,95m</li> <li>• 480 Kg net weight aprox; 540 Kg total weight aprox</li> <li>• Pallet wrapping with shrink film with 2 laps reinforcement base and top of the pallet</li> </ul>
----------------------	---

**8. COMMENTS**

<p>The product consists of only one ingredient: fish, declared as an allergen in the EU Reg. 1169/2011. All fish processed and marketed by FRESCAMAR ALIMENTACIÓN S.L. they are free of GMOs since they have not been subjected to any type of genetic manipulation nor are they included in any research program designed for this purpose nor do they contain ionized raw materials, in compliance with current legislation</p>
---

**9. APPLICABLE LEGISLATION**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Real Decreto 1334/1999, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios</li> <li>• Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor</li> <li>• Reglamento (UE) nº 775/2018, Se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) nº 1169/2011, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento</li> <li>• Reglamento (CE) nº 2074/2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004</li> <li>• Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios</li> <li>• Reglamento (CE) nº 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal</li> <li>• Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</li> <li>• Real Decreto 866/2008, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo</li> <li>• Real Decreto 1125/1982, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Materiales Poliméricos en relación con los productos alimenticios y alimentarios</li> <li>• Real Decreto 846/2011, por el que se establecen las condiciones que deben cumplir las materias primas a base de materiales poliméricos reciclados para su utilización en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos</li> <li>• Real Decreto 847/2011, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos</li> </ul>
---

destinados a entrar en contacto con los alimentos

- Reglamento (CE) nº 2023/2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento (CE) nº 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Real Decreto 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo
- Real Decreto 418/2015, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros
- Real Decreto 1521/1984, 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 (CE) nº 1224/2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la PPC
- Reglamento (UE) nº 1379/2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura
- Reglamento (UE) nº 560/2020, Se modifican los Reglamentos (UE) nº 508/2014 y (UE) nº 1379/2013 en relación con medidas específicas para atenuar el impacto del brote de COVID-19 en el sector de la pesca y la acuicultura
- Real Decreto 465/2003, sobre las sustancias indeseables en la alimentación animal
- Reglamento (CE) nº 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento (CE) nº 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
- Reglamento (UE) nº 625/2017, Relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios
- Real Decreto 971/2014, por el que se regula el procedimiento de evaluación de productos fitosanitario
- Real Decreto 1702/2011, de inspecciones periódicas de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios
- Real Decreto 3360/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Lejías
- Reglamento (UE) nº 528/2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas
- Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano
- Decreto 58/2006, por el que se desarrolla, en el ámbito de la Comunitat Valenciana, el Real Decreto 140/2003
- Ley 8/2003, de sanidad animal
- Real Decreto 2178/2004, por el que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias beta-agonistas de uso en la cría de ganado
- Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la AESA y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria