

## GAMBA ALISTADA (Alistado) CONGELADO

### Datos Generales

Tratamiento:	PRODUCTO CONGELADO
Nombre Científico:	Aristeus spp
Tipos:	Tallas: 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6,7, CHICO
País de Origen:	Marruecos.
Zona de captura:	FAO 34 (Atlántico Centro- Este)
Método de Producción/ Arte de pesca:	Pesca extractiva con redes de arrastre
Formato de venta	Estuche 1 Kg.
Modo de Presentación:	Producto con cabeza congelado
Condiciones de Conservación y transporte:	Mantener a - 18º C
Vida útil del producto:	24 meses desde la fecha de envasado.
Consumo preferente:	24 meses desde la fecha de envasado.
Lote:	Tres dígitos. "M/AA"; Marea(1 dígito)/año (2 dígitos); La Marea es el nº de la salida de ese barco a capturar dentro del año.

### Datos Adicionales

<b>Gamba Alistada</b>	Producto pescado en alta mar y congelado a bordo
Ingredientes	<b>Gamba Alistada</b> , Antioxidantes E-223, y Estabilizante E-385.
Alérgenos	Contiene crustáceos y sulfitos. Puede contener trazas de pescado.
OGM	NO
Glaseo	0% (no tiene)
Otra información	No volver a congelar el producto una vez descongelado. Una vez descongelado proceder a su cocinado.
Proceso elaboración	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Captura</li> <li>- Lavado</li> <li>- Selección y Clasificación</li> <li>- Elaboración con aditivo alimentario</li> <li>- Envasado</li> <li>- Congelación</li> <li>- Encajado y marcado</li> <li>- Almacenamiento frigorífico</li> </ul>

### Valores nutricionales medios 100g

Valor Energético	488.8 Kj /115 Kcal
Grasas	1.7 g
De las cuales Saturadas	0.3 g
Hidratos de Carbono	<1.0 g
De los cuales Azúcares	0 g
Proteínas	23.9 g
Sal	<0.05 g

**Características de calidad:**

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS	DEF. OPERATIVA
<b><u>C. Sensoriales:</u></b>				
- Aspecto - Color - Olor	Gamba Alistada congelada con cabeza	- Ausencia de melanosis - Característico del producto - Característico	- Ausencia de melanosis - Color distinto al característico - Ausencia de olor amoniacal	- Control visual - Control visual - Control organolép.
<b><u>C. Físicas:</u></b> Peso Neto Piezas	Grs. Piezas	1K g/ 2 kg Según tamaño	+/- 3% .....	Pesado de estuches balanza. Rechazo de no conformes.
<b><u>C. Químicas:</u></b>				
Control SO2	ppm	150 - 300 ppm	Máximo 300 ppm	Análisis por lab externo.
Metales pesados Pb Cd Hg	ppm ppm ppm	< 0,5 ppm < 0,5 ppm < 0,5 ppm	0.5 ppm 0.5 ppm 0.5 ppm	Análisis por lab externo.
<b><u>C. Microbiológicos:</u></b>				
- Aeróbios Mesófilos - Enterobac. Totales - Salmonella	u.f.c u.f.c u.f.c	1x1000000 u.f.c / g 1x1000 u.f.c / g Ausencia / 25 g	1x1000000 u.f.c / g 1x1000 u.f.c / g Ausencia / 25 g	Recuento placa Recuento placa Recuento placa
<b><u>C. Seguridad:</u></b>				
	Unidad de venta	Cajas bien precintadas con ausencia de suciedad o elementos extraños		Control visual

**Logística:**

Unidades/ kg: <u>Datos orientativos</u>	ALISTADO 0	14--16		
	ALISTADO 1	17--19	ALISTADO 4	31--35
	ALISTADO 2	20--25	ALISTADO 5	40--50
	ALISTADO 3	26--30	ALISTADO CHICO	50 +
	Medidas caja:	265X165X35 mm		
Máster:	12 cajas de 1 kg			
Medidas máster	505 X 280 X 200 mm (largo x ancho x alto)			
Palet:	56 máster por palet.			
Medidas palet:	120 x 80 x 183 cm (largo x ancho x alto)			
Peso neto palet:	486 kilos			
Peso bruto palet:	562 kilos			

**Condiciones de conservación y transporte:** En congelador a -18°C, mirar fecha de consumo preferente.

**Modo de empleo. Advertencias por mal uso:** Descongelar en el frigorífico, aproximadamente 12 horas antes de su utilización. Una vez descongelado, no volver a congelar.

**Legislación aplicable:**

- Real Decreto 723 / 1988, de 24 de Junio .Control del contenido efectivo.
- Real Decreto 1808 / 1991, de 13 de Diciembre (BOE de 25 de Diciembre) por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el **lote** al que pertenece un producto alimenticio.
- Real Decreto 1334 / 1999, de 31 de Julio (BOE de 24 de Agosto). Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- B. O. E. 29-08-1979 (O. M. 31-07-79), 14-10-1981 (O.M. 17-09-81) y 20-01-1982 (O. M. 01-12-81). Métodos de análisis de los valores nutricionales.
- Real Decreto 1924 / 2006. Norma de etiquetado relativa a las declaraciones nutricionales en los alimentos.
- Real Decreto 1702 / 2004 .Identificación de los productos de la pesca y la acuicultura.
- RD142/2002 Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en elaboraciones de productos alimenticios, así como sus condiciones de uso.
- RD1118/2007 que modifica RD142/2002, diferenciando el uso de aditivos en función de los tamaños de algunas especies.
- Reglamento 1129/2011 del 11 de Noviembre. Que modifica el Reglamento 1333/2008. Lista positiva de Aditivos de la Unión Europea para uso alimentario.
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Orden SCO / 3517 / 2006 .Normas Microbiológicas, contenido en metales pesados y métodos analíticos para su determinación en productos de la pesca y la acuicultura.
- Directiva 2004 /12 / CE. Envases y Residuos de envases.
- Reglamento (UE) No 1379/2013 del parlamento europeo y del consejo de 11 de diciembre de 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 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.
- REGLAMENTO (UE) No 202/2014, modifica el Reglamento (UE) No 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- REGLAMENTO (UE) No 174/2015, modifica y corrige el Reglamento (UE) no 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

**Información completa del etiquetado:**



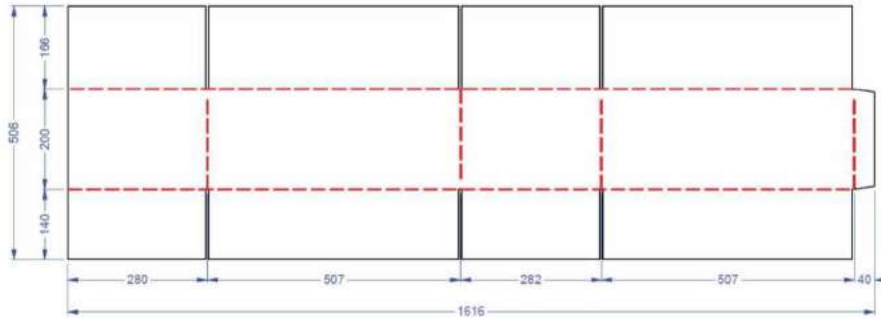
## FICHA DE DESTARE

**REFERENCIA: 1 kg – 12 Cajas – Contenedor  
505x280x200 (Rev Nov-15)**

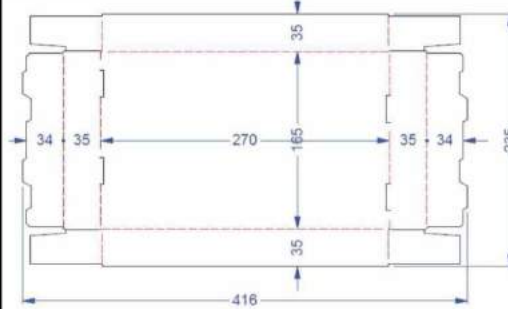
### ESPECIFICACIONES CAJAS

PIEZA	CONTENEDOR	TAPA	FONDO
MEDIDAS (mm)	505x280x200	265x165x35	260x160x38
CÓD. DE ARTÍCULO	2442080714	2442080713	1266011960
COMPOSICIÓN	KN/ MQ9/ KN	EstKB/ MQ9/ KN	OPP met/ Gem/ OPP met
GRAMAJE g/m <sup>2</sup>	1115	625	597
LARGO FORMATO (mm)	1616	416	418
ANCHO FORMATO (mm)	506	235	236
SUPERFICIE BRUTA (m <sup>2</sup> )	0,818	0,0978	0,0986
SUPERFICIE NETA (m <sup>2</sup> )	0,798	0,0939	0,0946
% DIF. SUPERFICIES	2,41	3,94	4,12
TARA (g)	889,8	58,7	56,5

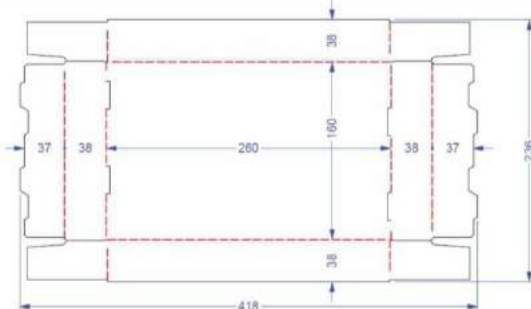
### PLANO CONTENEDOR



### PLANO TAPA

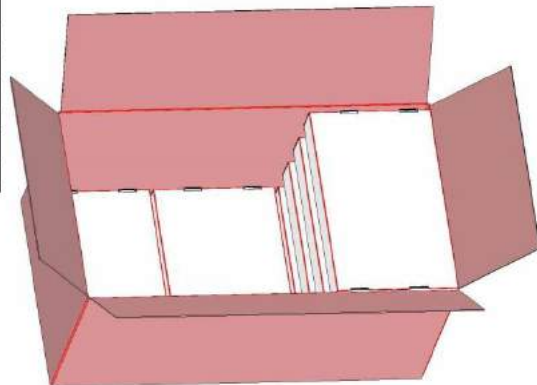


### PLANO FONDO



### EMBALAJE CAJAS

UNIDADES BASE	3
ALTURAS	4
Nº ENVASES/ CONTEN.	12
TARA TOTAL MEDIA (g)	2272
TARA TOTAL MÁXIMA (g)	2385
TARA TOTAL MÍNIMA (g)	2158



## FICHA DE ESPECIFICACIONES GRÁFICAS

Referencia: **Contenedor 12 x 1 kg**

 <b>La calidad del mar</b> <small>PRODUCTO PESCADO EN ALTA MARY CONGELADO A BORDO MÉTODO DE PRODUCCIÓN: PESCA EXTRACTIVA, REDES DE ARRASTRE</small>	 <b>La calidad del mar</b> <small>PRODUCTO PESCADO EN ALTA MARY CONGELADO A BORDO MÉTODO DE PRODUCCIÓN: PESCA EXTRACTIVA, REDES DE ARRASTRE</small>	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr> <td>CONTINENTAL</td> <td>IMPORTE</td> <td>COLO</td> <td>FECHA DE VIGENCIA</td> </tr> <tr> <td>CONTINENTAL</td> <td>CONTINENTAL</td> <td>CONTINENTAL</td> <td>CONTINENTAL</td> </tr> <tr> <td>CONTINENTAL</td> <td>CONTINENTAL</td> <td>CONTINENTAL</td> <td>CONTINENTAL</td> </tr> </table>	CONTINENTAL	IMPORTE	COLO	FECHA DE VIGENCIA	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL
CONTINENTAL	IMPORTE	COLO	FECHA DE VIGENCIA											
CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL											
CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL											
														

## FICHA DE ESPECIFICACIONES GRÁFICAS

Cliente: **Continental de Pescamar**

Referencia: **Tapa 1 kg**

Proveedor/RP#:

Fecha: **09 / 10 / 15**

<table border="1" style="font-size: 6px;"> <tr><td>COLO</td><td>CONTINENTAL</td></tr> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> </table>	COLO	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	<table border="1" style="font-size: 6px;"> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> </table>	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	<table border="1" style="font-size: 6px;"> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> </table>	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	<table border="1" style="font-size: 6px;"> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> </table>	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	<table border="1" style="font-size: 6px;"> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> </table>	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	<table border="1" style="font-size: 6px;"> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> <tr><td>CONTINENTAL</td><td>CONTINENTAL</td></tr> </table>	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL	CONTINENTAL
COLO	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								
CONTINENTAL	CONTINENTAL																																								



**La calidad del mar**  
PRODUCTO PESCADO EN ALTA MARY CONGELADO A BORDO  
MÉTODO DE PRODUCCIÓN:  
PESCA EXTRACTIVA, REDES DE ARRASTRE

<b>LIJAMA PISCAL, S.A.S.L.</b> Solventes Páramos, 35 S/Nº Agromar (CEE) 500 1000 S/Nº Agromar (CEE) 500 1000 Zona de gestión: "PESCA EXTRACTIVA" CENTRODEPESCA S/Nº FAC 34	<b>OPISCAR, S.A.S.L.</b> Solventes Páramos, 35 S/Nº Agromar (CEE) 500 1000 S/Nº Agromar (CEE) 500 1000 Zona de gestión: "PESCA EXTRACTIVA" CENTRODEPESCA S/Nº FAC 34	<b>EXPORTADORES S.L.</b> Solventes Páramos, 35 S/Nº Agromar (CEE) 500 1000 S/Nº Agromar (CEE) 500 1000 Zona de gestión: "PESCA EXTRACTIVA" CENTRODEPESCA S/Nº FAC 34	<b>DEPISCAL, S.A.S.L.</b> Solventes Páramos, 35 S/Nº Agromar (CEE) 500 1000 S/Nº Agromar (CEE) 500 1000 Zona de gestión: "PESCA EXTRACTIVA" CENTRODEPESCA S/Nº FAC 34	<b>MANA PISCAL, S.A.S.L.</b> Solventes Páramos, 35 S/Nº Agromar (CEE) 500 1000 S/Nº Agromar (CEE) 500 1000 Zona de gestión: "PESCA EXTRACTIVA" CENTRODEPESCA S/Nº FAC 34	<b>IMPORTADOR:</b> <b>CONTINENTAL PISCAMAR S.L.</b> Polígono Industrial "Las Puercas" S/Nº 1000 (CEE) 500 1000 S/Nº 1000 (CEE) 500 1000 Zona de gestión: "PESCA EXTRACTIVA" CENTRODEPESCA S/Nº FAC 34
---	---	---	--	---	---