

CARABINERO / BRILLANTE CONGELADO

Datos Generales

Tratamiento:	PRODUCTO CONGELADO
Nombre Científico:	Plesiopenaeus Edwardsianus
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

Brillante	Producto pescado en alta mar y congelado a bordo
Ingredientes	Carabinero , 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"> - Captura - Lavado - Selección y Clasificación - Elaboración con aditivo alimentario - Envasado - Congelación - Encajado y marcado - Almacenamiento frigorífico

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
C. Sensoriales: - Aspecto - Color - Olor	Carabinero congelado	- Ausencia de melanosis. - Característico del producto. - Característico.	- Ausencia de melanosis - Color distinto al característico. - Ausencia de olor amoniacal	- Control visual - Control visual - Control organolép.
C. Presentación: (producto y envase)	Estuche de cartón 1Kg.	1 Kg por estuche	Ausencia de roturas en envase	Control visual
C. Químicas:				
Control SO2	ppm	50 - 150 ppm	Máximo 150 ppm	Análisis por laboratorio externo.
Metales pesados				
Pb	ppm	< 0,5 ppm	0.5 ppm	Análisis por laboratorio externo
Cd	ppm	< 0,5 ppm	0.5 ppm	
Hg	ppm	< 0,5 ppm	0.5 ppm	
C. Microbiológicos:-				
Aeróbios Mesófilos	u.f.c	1x1000000 u.f.c / g	1x1000000 u.f.c / g	Recuento placa
- Salmonella	u.f.c	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g	Recuento placa
- Enterobac. Totales	u.f.c	1x1000 u.f.c / g	1x1000 u.f.c / g	Recuento placa
C. Seguridad:	Unidad de venta	Cajas bien precintadas con ausencia de suciedad o elementos extraños		Control visual

Logística:

Unidades/ kg: <u>Datos orientativos</u>	BRILLANTE 00	5--6	BRILLANTE 4	17--19
	BRILLANTE 0	7--8	BRILLANTE 5	20--25
	BRILLANTE 1	9--10	BRILLANTE 6	30--35
	BRILLANTE 2	11--13	BRILLANTE 7	40--50
	BRILLANTE 3	14--16	BRILLANTE CHICO	70+
	Medidas caja:	265X165X35 mm		
Máster:	12 cajas de 1 kg			
Medidas máster	505 X280 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			

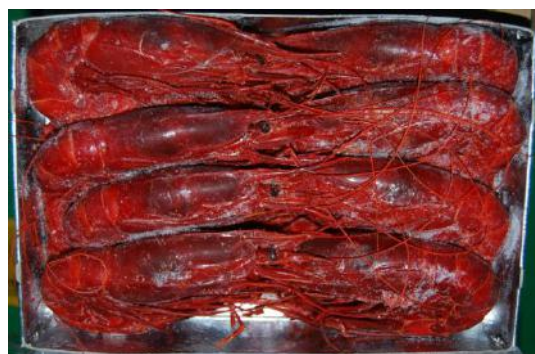
Condiciones de conservación y transporte: En congelador a -18°C, mirar fecha de consumo preferente.

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:

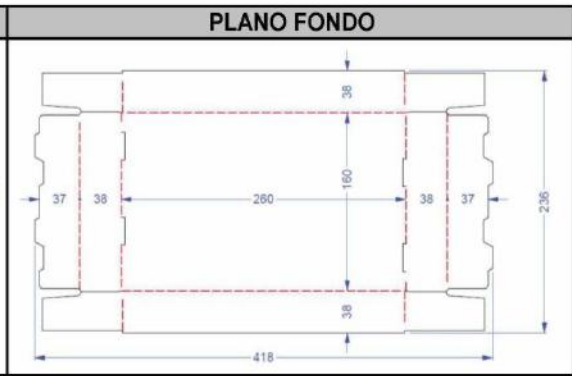
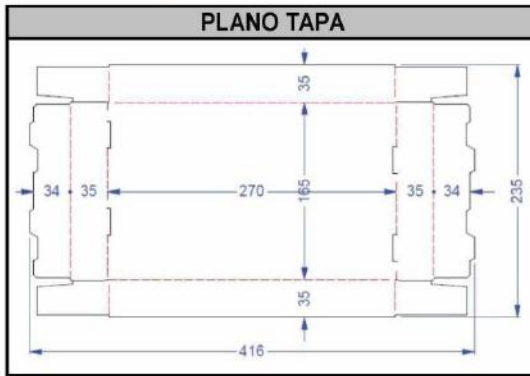
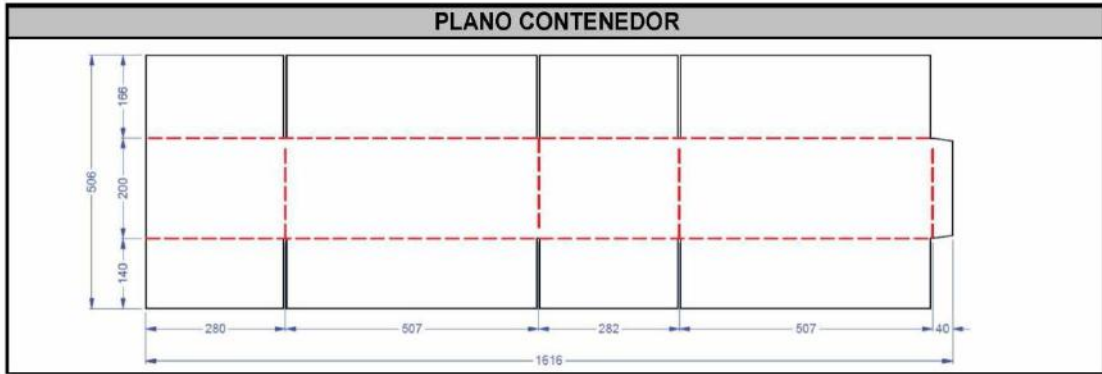
- Real Decreto 723 / 1988, de 24 de Junio .Control del contenido efectivo.
- Real Decreto 1808 / 1991, de 13 de Diciembre (BOE de 25 de Diciembre) por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el **lote** al que pertenece un producto alimenticio.
- Real Decreto 1334 / 1999, de 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:

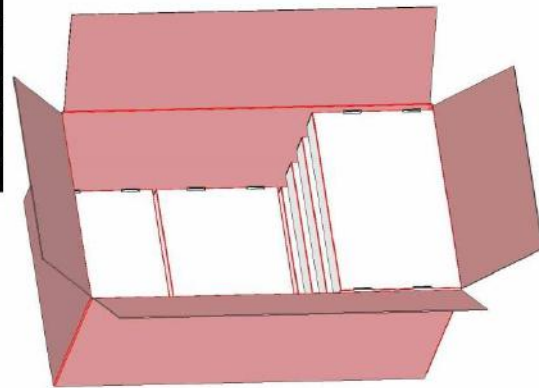


FICHA DE DESTARE	
REFERENCIA: 1 kg – 12 Cajas – Contenedor 505x280x200 (Rev Nov-15)	



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




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**

 <p>Continental Pescamar <i>La calidad del mar</i> PRODUCTO PESCADO EN ALTA MAR Y CONGELADO A BORDO MÉTODO DE PRODUCCIÓN: PESCA EXTRACTIVA, REDES DE ARRASTRE</p>	 <p>Continental Pescamar <i>La calidad del mar</i> PRODUCTO PESCADO EN ALTA MAR Y CONGELADO A BORDO MÉTODO DE PRODUCCIÓN: PESCA EXTRACTIVA, REDES DE ARRASTRE</p>	<table border="1"> <tr> <td>COLO</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>CARRERA</td> <td>3E</td> <td>3X</td> <td>4E</td> <td>4X</td> <td>5E</td> <td>5X</td> <td>6E</td> <td>6X</td> <td>7E</td> <td>7X</td> </tr> <tr> <td>REF.</td> <td>00</td> <td>01</td> <td>02</td> <td>03</td> <td>04</td> <td>05</td> <td>06</td> <td>07</td> <td>08</td> <td>09</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>COLO</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>CARRERA</td> <td>3E</td> <td>3X</td> <td>4E</td> <td>4X</td> <td>5E</td> <td>5X</td> <td>6E</td> <td>6X</td> <td>7E</td> <td>7X</td> </tr> <tr> <td>REF.</td> <td>00</td> <td>01</td> <td>02</td> <td>03</td> <td>04</td> <td>05</td> <td>06</td> <td>07</td> <td>08</td> <td>09</td> </tr> </table>	COLO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	CARRERA	3E	3X	4E	4X	5E	5X	6E	6X	7E	7X	REF.	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	COLO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	CARRERA	3E	3X	4E	4X	5E	5X	6E	6X	7E	7X	REF.	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09
COLO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																																										
CARRERA	3E	3X	4E	4X	5E	5X	6E	6X	7E	7X																																																										
REF.	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09																																																										
COLO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																																										
CARRERA	3E	3X	4E	4X	5E	5X	6E	6X	7E	7X																																																										
REF.	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09																																																										

FICHA DE ESPECIFICACIONES GRÁFICAS		
Cliente: Continental de Pescamar	Referencia: Tapa 1 kg	Proveedor/RP:
Fecha: 09 / 10 / 15		
 <p>HUELVA CALDO</p> <p>Continental Pescamar</p> <p><i>La calidad del mar</i></p> <p>PRODUCTO PESCADO EN ALTA MAR Y CONGELADO A BORDO MÉTODO DE PRODUCCIÓN: PESCA EXTRACTIVA, REDES DE ARRASTRE</p> <p>AMBIENTE MARINO 'IF' AUTOCERTIFICADO por el fabricante, conforme a la Ley 17/2002, de 14 de mayo, de acceso a la información pública. NO PUEDE A COBRARSE el IMPORTE DE RECONOCIMIENTO del Registro de Operadores de Pesca. PESCA EN ALTA MAR, TAPAS</p> <p>EXPORTADORES:</p> <ul style="list-style-type: none"> BARCELONA PISCAS, S.A.R.L. Boulevard Pablon, 33 Euzkadi - Miraflores Nº Agrupación: CEES 900 20871 Boulevard MARESCAN 13 Producto de Maricultura Zona de cultivo: 'AGUAYUECO' CEBROSETE: 'ZONA FAC 34' BOVEYAN, S.A.R.L. Boulevard Pablon, 33 Euzkadi - Miraflores Nº Agrupación: CEES 900 20871 Boulevard MARESCAN 13 Producto de Maricultura Zona de cultivo: 'AGUAYUECO' CEBROSETE: 'ZONA FAC 34' IMPERIUM, S.A.R.L. Boulevard Pablon, 33 Euzkadi - Miraflores Nº Agrupación: CEES 900 20871 Boulevard MARESCAN 13 Producto de Maricultura Zona de cultivo: 'AGUAYUECO' CEBROSETE: 'ZONA FAC 34' TEMPERCA, S.A.R.L. Boulevard Pablon, 33 Euzkadi - Miraflores Nº Agrupación: CEES 900 20871 Boulevard MARESCAN 13 Producto de Maricultura Zona de cultivo: 'AGUAYUECO' CEBROSETE: 'ZONA FAC 34' SAKI PISCAS, S.A.R.L. Boulevard Pablon, 33 Euzkadi - Miraflores Nº Agrupación: CEES 900 1008 Boulevard FAC 2 Producto de Maricultura Zona de cultivo: 'AGUAYUECO' CEBROSETE: 'ZONA FAC 34' <p>IMPORTADOR: CONTINENTAL PESCAMAR S.L. Algarineira, Portugal Rua do Infante, 1 2100 Norte Espinho Nº. de S. 220524071 CF. 8.1.131179 T: 0034 953050075</p>		