

## 1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

|                 |  |
|-----------------|--|
| NOMBRE EMPRESA: | PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.   |
| DIRECCIÓN:      | Rúa José Fernández López s/n Chapela - 36320 Redondela - Pontevedra - España |
| Nº TELÉFONO:    | 0034 986818100   |
| Nº DE FAX:      | 0034 986453264   |

## 2. DATOS DEL FABRICANTE

|                    |  |
|--------------------|--|
| NOMBRE EMPRESA:    | PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U. Centro Industrial ARTEIXO               |
| DIRECCIÓN:         | Polígono de Sabón, Avda. da Ponte 13 - 15142 Arteixo - LA CORUÑA |
| Nº TELÉFONO:       | + 34 981 64 02 99  |
| Nº DE FAX:         | + 34 981 64 02 77  |
| N. Reg. Sanitario: | ES-26.03163/C-CE   |

## 3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

### 3.1. INGREDIENTES

#### 3.1.1. LISTA DE INGREDIENTES

Mariscos (55 %): **Almeja del Pacífico, calamar**, langostino (**langostino**, sal, antioxidantes (E 223 (**sulfitos**), E 330)), **mejillón**.  
 Vegetales (30%): Cebolla, pimiento verde, tomate judías verdes planas, ajo y aceite de girasol. Caldo (15%): Agua, tomate (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante (ácido cítrico)), sal, aceite de girasol, almidón modificado de patata, ajo, aroma natural (**pescado y crustáceos**), aroma natural (**crustáceos, pescado, apio y moluscos**), pimentón, aroma natural (**crustáceos, pescado, y moluscos**), cebolla, colorante (curcumina).

Puede contener: **Leche**

### 3.2. LISTA ALÉRGENOS

Información relativa a la presencia de alérgenos alimentarios con arreglo al Reglamento (EU) Nº 1169/2011.

(SI) Indica la presencia, (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración. (NC) Indica que no contiene el alérgeno.

| Presencia de:  | SI | PC | NC |
|--|----|----|----|
| *Cereales que contengan gluten                             |    |    | X  |
| *Crustáceos y productos a base de crustáceos               | X  |    |    |
| *Huevo y productos a base de huevo                         |    |    | X  |
| *Pescado y productos a base de pescado                     | X  |    |    |
| *Cacahuete y productos a base de cacahuete                 |    |    | X  |
| *Soja y productos a base de soja                           |    |    | X  |
| *Leche y sus derivados (incluida lactosa)                  |    | X  |    |
| *Frutos con cáscara y derivados                            |    |    | X  |
| *Apio y productos derivados                                |    |    | X  |
| *Mostaza y productos derivados                             |    |    | X  |
| *Sésamo y productos a base de sésamo                       |    |    | X  |
| *Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm de SO <sub>2</sub> ) | X  |    |    |
| *Altramucos y productos a base de altramucos               |    |    | X  |
| *Moluscos y productos a base de moluscos                   | X  |    |    |
| OGM > 0,9%   |    |    | X  |

**4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO**
**4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Mezcla de mariscos, vegetales y caldo, recomendado para preparar una paella de dos raciones, añadiendo agua y arroz. Producto destinado a la población en general, se excluye la alimentación infantil (lactantes) y los grupos de personas alérgicas a alguno de los ingredientes.

**4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO**

Preparado para Paella de Mariscos 400g 4,8Kg Sin gluten Ultracongelada

**4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO**

Plato preparado ultracongelado

**4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES**
**Valores Nutricionales Promedio:**

|                             | Por 100 g<br>Congelado |
|-----------------------------|------------------------|
| Valor Energético (kJ)       | 243                    |
| Valor Energético (kcal)     | 58                     |
| Grasas (g)                  | 0,9                    |
| de las cuales saturadas (g) | 0,2                    |
| Hidratos de Carbono (g)     | 4,7                    |
| de los cuales azúcares (g)  | 1,6                    |
| Fibra alimentaria (g)       | 0,5                    |
| Proteínas (g)               | 7,4                    |
| Sal (g)                     | 1,54                   |

**4.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

| Análisis                               | Criterio de aceptación | Método de análisis | Frecuencia de análisis     | Tipo                        |
|--|------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>Gérmes Indicadores</b>              |                        |                    |                            |                             |
| Aerobios 30°C                          | <= 1.000.000 u.f.c./g  | AFNOR / ISO / FDA  | 70% Lotes<br>o<br>3/semana | Laboratorio Externo/Interno |
| Coliformes                             | <= 10.000 u.f.c./g     | AFNOR / ISO / FDA  | 70% Lotes<br>o<br>3/semana | Laboratorio Externo/Interno |
| <b>Gérmes Patógenos</b>                |                        |                    |                            |                             |
| Listeria monocytogenes /25g            | <= 100 u.f.c./g        | AFNOR / ISO / FDA  | 70% Lotes<br>o<br>3/semana | Laboratorio Externo/Interno |
| Salmonella / 25g                       | Ausencia               | NF ISO 6579        | 70% Lotes<br>o<br>3/semana | Laboratorio Externo/Interno |
| <b>Gérmes Testigo Falta de Higiene</b> |                        |                    |                            |                             |
| Escherichia coli                       | <= 100 u.f.c./g        | AFNOR / ISO / FDA  | 70% Lotes<br>o<br>3/semana | Laboratorio Externo/Interno |
| Staphylococcus coagulasa +             | <= 100 u.f.c./g        | AFNOR / ISO / FDA  | 70% Lotes<br>o<br>3/semana | Laboratorio Externo/Interno |

**4.4. CARACTERISTICAS QUÍMICAS**

| Análisis | Criterio de aceptación | Método de análisis | Frecuencia de análisis      | Tipo                        |
|----------|------------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Gluten   | < 20 ppm               | Elisa              | Según plan muestreo interno | Laboratorio Externo/Interno |

**4.5. PREPARACION**

1. Calentar la paella y añadir dos cucharadas de aceite, luego sofreír los vegetales que estan en la bolsa 5' a fuego medio-alto
2. Añadir el arroz, 180-200gr y el caldo sofreír 2'
4. Añadir agua, 800ml o 4 vasos, y dejar cocinar unos 8' a fuego fuerte.
5. Añadir los mariscos y seguir cocinando a fuego medio 8' hasta que evapore todo el líquido.
6. Dejar reposar tapado 5' y servir.

**4.6. MARCADO DE FECHAS**

|                                    | DESCRIPCIÓN   | EJEMPLO   |
|------------------------------------|---|---|
| <b>LOTE</b>                        | FSSAADT<br>F indica el establecimiento elaborador (asignado por Pescanova)<br>SS indican semana del año<br>AA indican el año (2 últimas cifras)<br>D indica el nº de día de la semana empezando con el lunes (1)<br>T indica el turno de producción | LOTE B132041<br>Fabricado en Centro Industrial de Arteixo en el turno de mañana, el jueves de la semana 13 del año 2020 |
| <b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b> | 18 meses a partir de la fecha de envasado.<br>Se indica día del mes con dos dígitos (DD), mes con dos dígitos (MM) y año con sus dos últimos dígitos (AA).  | Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA  |

**4.7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN**

Conservar en el congelador a -18°C

**5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA****5.1. ENVASE Y EMBALAJE**

# FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

**PRODUCTO** 932632 Preparado para Paella de Mariscos 400g 4,8Kg Sin gluten Ultracongelada

**MARCA:** PESCANOVA

**EAN 13:** 8410063080901

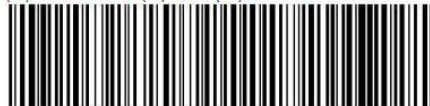
**Envase  
Etiqueta**



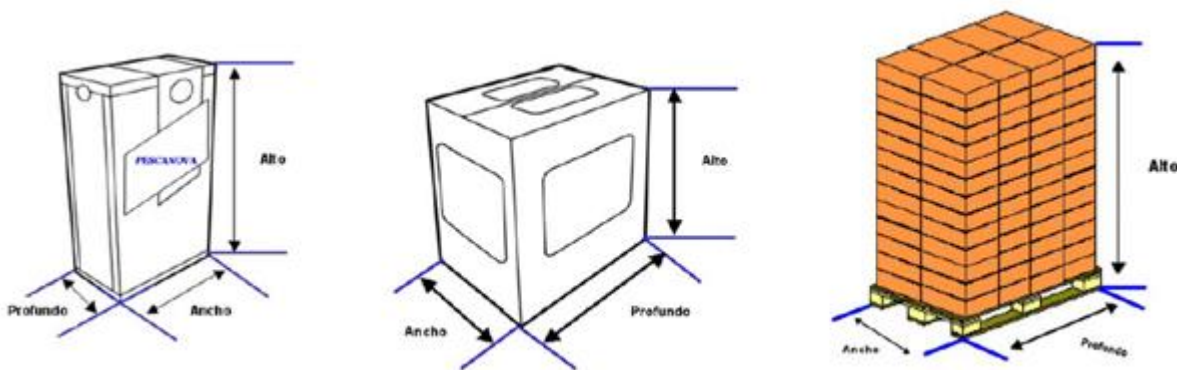
**Embalaje  
Etiqueta 128**

|                                  |   |   |   |
|----------------------------------|---|---|---|
| PREPAR. PAELLA MARISCO 400/4,8K  |   | <b>CÓDIGO /<br/>CODE :</b><br>932632  | <b>CANTIDAD/QUANTIDADE<br/>QUANTITA:</b><br>12x0,4 Kg<br>4,8 Kg |
| <b>LOTE /<br/>LOTTO:</b> B242031 | CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL /<br>CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE /<br>DA CONSUMIRSI PREFERIBILMENTE ENTRO : |   | 10 12 21  |
| <b>EAN 13 :</b><br>8410063080901 | <b>EAN 14 :</b><br>58410063080906   | <b>FECHA DE CONGELACIÓN /<br/>CONGELADO EM /<br/>CONGELATO IL :</b><br>10 06 20 |   |

(01)58410063080906(15)211210(10)B242031 09:12



### 5.2. FICHA DE PALETIZACIÓN



| Variable Logística | EAN 14         | Neto Kg | Bruto Kg | U. Logísticas |    |      | U. Vta. Básica | Dimensiones (mm) |       |       |
|--------------------|----------------|---------|----------|---------------|----|------|----------------|------------------|-------|-------|
|                    |                |         |          | B.            | H. | TOT. |                | Ancho            | Fondo | Alto  |
| U. VTA             | 8410063080901  | 0,40    | 0,43     | 1             | 1  | 1    | 1              | 50               | 300   | 120   |
| BULTO              | 58410063080906 | 4,80    | 5,40     | 4             | 3  | 12   | 12             | 392              | 262   | 202   |
| CAPA               | 78410063080900 | 43,20   | 48,64    | 9             | 1  | 9    | 108            | 800              | 1.200 | 202   |
| PALET              | 88410063080907 | 388,80  | 439,25   | 9             | 9  | 81   | 972            | 800              | 1.200 | 1.978 |

**Pallet Ral**

| Cliente                  | Epal                     | Monolote                 |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Canteras:

Láminas: 5

Film estirable: 270g