

1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

NOMBRE EMPRESA:	PESCANOVA ALIM., S.A (Caternova)
DIRECCIÓN:	Rúa José Fernández López, s/n 36320 CHAPELA (Redondela) - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	986 818 100
Nº DE FAX:	

2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	FRINOVA, S.A.
DIRECCIÓN:	Pol. Ind. Las Gándaras - Parcela, 9 - Apto.69 36400 PORRIÑO - PONTEVEDRA
Nº TELÉFONO:	(34) 986 331 401
Nº DE FAX:	(34) 986 332 755
E-Mail:	info@frinova.es
Nº Registro Sanitario:	26.01061/PO

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

3.1 MATERIAS PRIMAS

Congelada	631012	Recortes de merluza	
Congelada	640564	Masa Potón	<i>Dosidicus gigas</i>
No Congelada	080063	Acondicionador de textura	
No Congelada	080078/80	Acondicionador de textura	
No Congelada	080265	Pan rallado	
No Congelada	080437	Mix Picado Albóndigas	
No Congelada	700068	Harina de trigo 72%	
No Congelada	700082	Aceite de girasol	
Refrigerada	000007	Agua	

3.2 INGREDIENTES

LISTA DE INGREDIENTES

Merluza (65%), Pota (15%), harina de trigo, aceite de girasol, agua, almidón, sal, cebolla, ajo, espesante (carragenina), perejil, azúcar, gasificantes (pirofosfato ácido de sodio y bicarbonato sódico).

*Contiene: Pescado, moluscos y gluten. Puede contener trazas de huevo y leche.

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

3.3 LISTA ALÉRGENOS

Lista de ingredientes declarados alérgenos según RD 2220/2004:

(SI) Indica la presencia y (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración. y (NO) la ausencia de estos elementos.

	SI	PC	NO
*Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Pescado y productos a base de pescado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Cacahuets y productos a base de cacahuete	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Sésamo y productos a base de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Anhídrido sulfuroso, Sulfitos > 10mg/Kg o >10mg/l (SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Frutos con cáscara y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Cereales que contengan gluten (o sus variedades híbridas) y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Moluscos y productos a base de moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OGM > 0,9%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

EMISIÓN: 1

FECHA EMISION: 06/02/2013

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1 DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto reformado a partir de pescado picado al que se da forma de albóndiga mediante alta presión, y que se procesa mediante una cobertura de enharinado y posterior prefritura.

* Peso pieza final: 20+/-2g.

4.2 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g. Congelado
Valor Energético	
Kcal	149
KJ	626
Proteínas (g)	13,5
Hidratos de carbono (g)	14
De los cuales Azúcares (g)	< 2
Grasas (g)	4,1
De los cuales Saturadas (g)	1,01
Sodio (g)	0,62

EMISIÓN: 1

FECHA EMISION: 06/02/2013

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

4.3 ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Peso neto	1000 g	CEE nº 76/211 20/01/76	1 hora	Interno
% piezas sin defectos	> 80 %	% en peso, visual	1 hora	Interno
Tª de envasado	< - 15°C	Verificación con termopar	4 horas	Interno
Peso medio pieza final	20g ± 2g	Gravimetría	30 minutos	Interno
Cierre envases	Conforme	Visual	1 hora	Interno
Materias extrañas	Ausencia	Visual	1 hora	Interno

4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Test	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Bacterias aerobias mesófilas	<= 1.000.000 u.f.c./g	NF EN ISO 4933:2003	Cada lote	Externo
Coliformes	<=10.000 u.f.c./g	ISO 4831	Cada lote	Externo
Escherichia coli	<=100 u.f.c./g	NF ISO 16649-2	Cada lote	Externo
Staphylococcus aureus	<=100 u.f.c./g	NF EN ISO 6888-2 y NF V08-057-2	Cada lote	Externo
Salmonella	Ausencia Absence/25g	NF EN ISO 6579	Cada lote	Externo
Listeria monocytogenes	<=100 u.f.c./g	ISO 11290-2:1998/AM 1:2004	Cada lote	Externo

EMISIÓN: 1

FECHA EMISION: 06/02/2013

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

4.5 PREPARACIÓN

- Sartén/ freidora: freír sin descongelar durante 5 minutos en aceite abundante y muy caliente (180°C). Se recomienda dar la vuelta a las piezas para formar una cobertura más homogénea.

*** Si observa hielo superficial sobre el producto, retírelo con ayuda de un paño antes de freír para evitar posibles salpicaduras de aceite.

- Cazuela: añadir en la cazuela a partes iguales la misma cantidad de salsa que de albóndigas, sin descongelar, y cocinar a fuego medio con la cazuela tapada durante 10 minutos. Para que la salsa no se pegue se recomienda remover de vez en cuando.

- Microondas: añadir en un recipiente adecuado para microondas, a partes iguales la misma cantidad de salsa que de albóndigas, sin descongelar, y cocinar a 750W sin tapar durante 5 minutos si son 6 piezas o durante 6 minutos y medio si son 12 piezas. Retirar el recipiente del microondas y dejar reposar de un minuto antes de servir.

4.6 MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
LOTE	Compuesto por 5 cifras; las dos primeras indican el nº de semana del año (SS), las dos segundas indican el año con sus dos últimas cifras (AA) y la última cifra el nº de día de la semana (d) comenzando en lunes.	LOTE: 10033 (Semana 10, Año 2003, Miércoles)
CONSUMO PREFERENTE	18 meses a partir de la fecha de envasado. Se indica día del mes, con dos dígitos (DD), mes dos dígitos (MM) y año con sus dos últimos dígitos (AA).	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA
CADUCIDAD TOTAL DEL PRODUCTO		
VIDA ÚTIL A LA ENTREGA		

4.7 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener por debajo de -18°C.

Conservación en el Hogar:

* 1 semana

** 1 mes

*** ó **** Ver fecha de consumo preferente

No recongelar una vez descongelado.

4.8 MENCIONES OBLIGATORIAS

* Nombre del producto.

* Lista de ingredientes.

* Preparación.

* Condiciones de almacenamiento.

* Ultracongelado; No recongelar de nuevo tras la descongelación.

* Precocinado.

* Lote y Consumo Preferente.

* Nombre o razón social y dirección del fabricante o del envasador o de un vendedor establecido dentro de la comunidad.

* Identificación del productor: según óvalo se indicará el país de origen (ES), seguido del Nº de Registro Sanitario

26.01.061/PO y las iniciales CE.

* Peso neto.

EMISIÓN: 1

FECHA EMISION: 06/02/2013

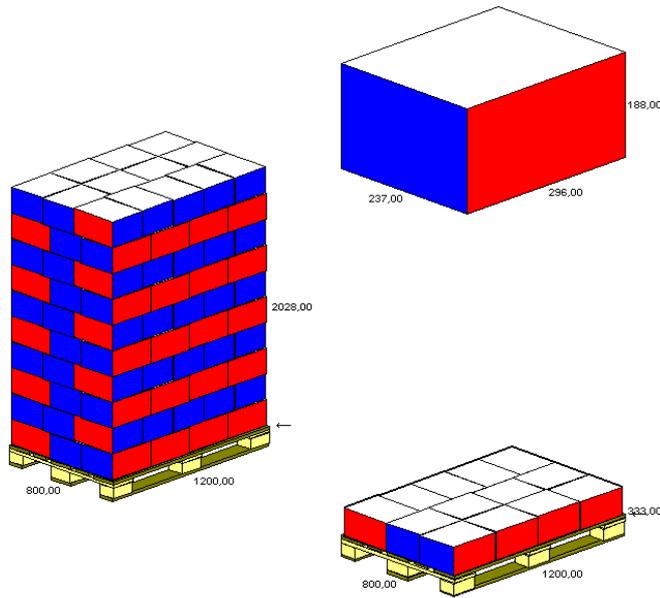
FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

5. FICHA DE PALETIZACIÓN Y ECOTASA

5.1 FICHA DE PALETIZACIÓN

Ean 13: 8410063063676
Ean 14 Bulto: 18410063063673
Ean 14 Bulto:
Ean 14 Fila: 38410063063677
Ean 14 Pallet: 48410063063674

Bobina / Caja: 4
Bultos / Capa: 13
Capas: 10
Núm Bultos Pallet: 130
Kg Netos / Pallet: 520
Kg Brutos / Pallet: 580,8131



Datos Envase

Tipo Envase: Bobina
 Descripción: BOB TRANSP. 540 C/BANDA
 Dimensiones (mm): 355 x 250
 Peso Neto: 1000 g.

Con Etiqueta Impresión

Composición de Envases

Código	Descripción
026302	BOB TRANSP. 540 C/BANDA

Datos Embalaje

Caja:

018510 CAJ PACK-MASTER 296X237X188

Peso Neto: 4 Kg.

Dim. Interiores (mm.): 284 x 228 x 182

Dim. Exteriores (mm.): 296 x 237 x 188

Con Etiqueta EAN 128 Bulto

Datos Pallet EURO 1 (1200 X 800 mm)

Núm Cart. Sep.: 1 **Unidades**

Etiqu. Ean 128 Pallet: 2 **Unidades**

Pallet RAL

Pallet Epal

Pallet Monolote

Film de enfardar pallet

EMISIÓN: 1

FECHA EMISION: 06/02/2013

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

7.2 FICHA DE ENVASES Y EMBALAJES: ECOTASA

CODIGO	PRODUCTO	FECHA	MARCA	CLIENTE
400262	Albóndigas de merluza 1Kg 4Kg	06/02/2013	CATERNOVA	PESCANOVA ALIM., S.A (Caternova)
Descripción: Bobina de envasadora vertical en caja master.				

Unidad de venta Básica				
Envase	Nº Elementos	P. Unitario (g)	P. Total (g)	Material
Bobina de envasadora vertical	1	17,64	17,64	Plástico LDPE

Caja o Retráctil				
Envase	Nº Elementos	P. Unitario (g)	P. Total (g)	Material
Caja	1	191,00	191,00	Papel/Cartón
Etiqueta EAN 128	1	2,21	2,21	Papel/Cartón

Pallet				
Envase	Nº Elementos	P. Unitario (g)	P. Total (g)	Material
Separadores de cartón	1	357,00	357,00	Papel/Cartón
Film	1	300,00	300,00	Plástico LDPE
Etiqueta	2	3,00	6,00	Papel/Cartón

Peso neto unidad de venta (g):	1.000,00
Nº de unidades venta caja o retráctil:	4
Peso neto caja o retráctil (g):	4.000,00
Nº de cajas o retráctil por pallet:	130
Peso neto pallet (g):	520.000,00

EMISIÓN: 1

FECHA EMISION: 06/02/2013

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

6. INFORMACIÓN ADICIONAL

EMISIÓN: 1

FECHA EMISION: 06/02/2013

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO