



FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo,nº - 4,
Santiago de Cartes.(Cantabria)
Telf.942835000/Fax:942835141
RSI:E-12.00013/S-CE
RSI:E-26.02816/S-CE

REFERENCIA:

FRUTOS DEL MAR 6x1

CODIGO:

170000100

DESCRIPCIÓN:



Mezcla de productos del mar de diferentes colores, formas y texturas.

CATEGORÍA COMERCIAL:

PRODUCTO ULTRACONGELADO

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

Peso neto: 6 X 1Kg

Peso neto escurrido: 6 x 850g

TU1/TU2(error maximo por defecto tolerado)Según R.D 1801/2008:

15/30g por bolsa

Cantidad de glaseo:

15%

Tolerancia:

5,00%

Talla:

Maximo:

Minimo:

Composición detallada:

MEJILLÓN cocido (MOLUSCO), GAMBA (GAMBA (CRUSTACEO), agua, estabilizantes (E-451,E-452), antioxidante (metabiSULFITO sódico)), anilla de POTA argentina (POTA (MOLUSCO), agua, sal, antioxidantes (E-330,

Materia prima congelada:

306302401	Mejillon cocido 200/300 Galicia	25%
303302402	Anillas catering	20%
306902445	Carne de almeja amarilla blanca (spisula)	15%
0303492401	Fish block cortado	15%
304960102	Gamba Pelada 100/200 FS granel	25%

Materia prima otros:

Lista de aditivos(incluido carry-over):

Antioxidantes (E-330-E-331), estabilizantes (E-451, E-452), antioxidante (metabiSULFITO sódico)

Ingredientes que poseen aditivos:

Gamba, Anilla de Pota.

Modificación genética de algun componente:

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.

Alérgenos:

Este producto contiene los siguientes alérgenos de acuerdo con Reglamento 1169/2011: Contiene crustáceos, moluscos, pescado y sulfitos. Puede contener trazas de, gluten, huevo, soja, leche y derivados.

Modo de empleo:

Descongelar en refrigeración; una vez descongelado, cocinar al gusto.

Modo de conservación:

Congelador	Frigorífico
****(-18°C)	
Ver fecha de consumo preferente	1 día

No volver a congelar el producto una vez descongelado.

Características Organolépticas:

Visual: Mezcla de productos del mar de diferentes colores, formas y texturas.

Para su consumo necesita tratamiento doméstico adicional.

Color: Característico de cada producto, dando impresión visual de agradable contraste.

Sabor: Característico a productos de mar, transmitido a los platos preparados con este producto.

Olor: Característico a mar en la cocción o preparación de diferentes platos.

Consistencia/textura: Característica de cada producto, los trozos se disgregan en la cocción.



FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo, nº - 4,
Santiago de Cartes (Cantabria)
Telf: 942835000/Fax: 942835141
RSI: E-12.00013/S-CE
RSI: E-26.02816/S-CE

REFERENCIA:

FRUTOS DEL MAR 6x1

CODIGO:

170000100

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

Unidades venta por palé: 108 cajas

Base: 9 cajas

Altura: 12 capas

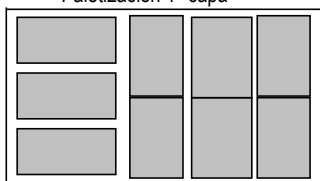
Lote: Día semana-Semana año-Año caducidad

Caducidad: 24 meses tras fecha envasado

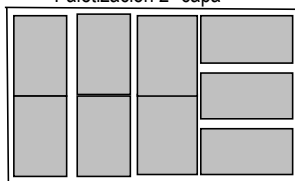
Temperatura almacenamiento: - 18°C

Temperatura transporte: - 18°C +/- 3°C

Paletización 1ª capa



Paletización 2ª capa



CODIGO EAN 13 :8410809122360

CODIGO EAN 128:(01)18410809122367(15)fecha de consumo preferente AAMMDD(10)lote

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Max. unidades

Recuento total de aerobios mesófilos(31°C+/-1°C):	1 x 10 ⁶	ufc/g
Enterobacterias lactosa positivas:	1 x 10 ⁴	ufc/g
E.Coli	1 x 10 ²	ufc/g
S.aureus	1 x 10 ²	ufc/g
Salmonella	ausencia/25 g	
Listeria monocitogenes	1 x 10 ²	ufc/g

Según el R.D(orden 2 de agosto de 1991) *orientativo

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Max. unidades

Anioxidante: metabisulfito sódico	150	ppm
-----------------------------------	-----	-----

Tolerancia:

VALORES NUTRICIONALES

VALOR por 100 g

Valor energético (Kcal)	57,9
Valor energético (KJl)	244,7
Grasas	1,2 g
Ácidos grasos saturados	0,22 g
Hidratos de Carbono	0,38 g
Azúcares	0,38 g
Fibra	<0,10 g
Proteínas	11,4 g
Sal	0,58 g



ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE

FICHA DE PRODUCTO

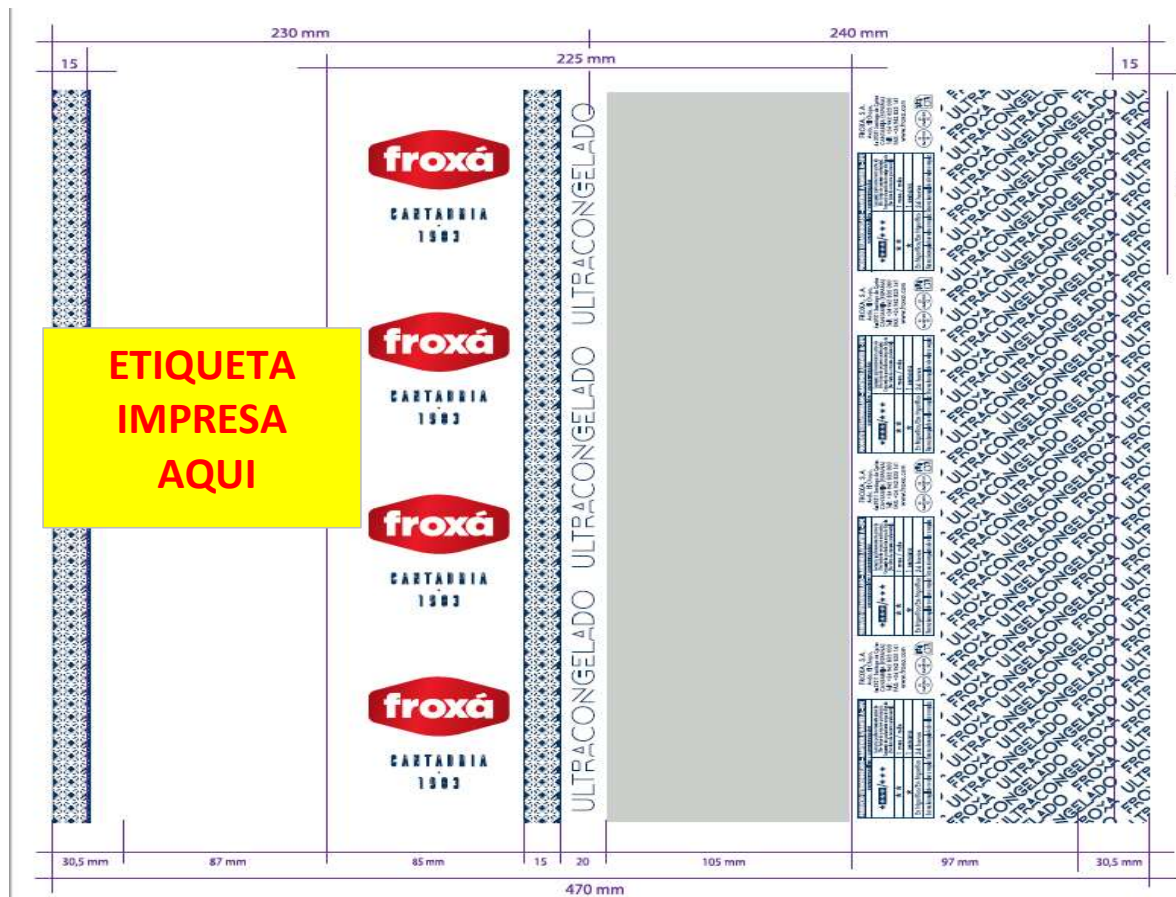
Avda El Chopo,nº - 4,
Santiago de Cartes.(Cantabria)
Telf.942835000/Fax:942835141
RSI:E-12.00013/S-CE
RSI:E-26.02816/S-CE

REFERENCIA:	FRUTOS DEL MAR 6x1	CODIGO:	170000100
-------------	---------------------------	---------	------------------

DISEÑO DE ENVASE

Etiquetado/marcas envase:	
Medidas de la bolsa:	
Caja/embalaje:	Bobina 470 mm Froxá
	1000g (bolsa)
Material:	Polipropileno bioorientado Polietileno baja densidad transparente
Peso (vacío) :	Aprox. 11g
Características físicas:	Medidas:215 X 294 mm
	Espesor: 80 micras
	Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior

CODIGO EAN 13 : **8410809122360**





ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE

FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo,nº - 4,
Santiago de Cartes.(Cantabria)
Telf.942835000/Fax:942835141
RSI:E-12.00013/S-CE
RSI:E-26.02816/S-CE

REFERENCIA:

FRUTOS DEL MAR 6x1

CODIGO:

170000100

DISEÑO DE ENVASE

Etiquetado/marcas envase:

FRUTOS DEL MAR / FRUTOS DO MAR / FRUTTI DI MARE

ALIMENTO PREPARADO ULTRACONGELADO / PRODOTTO SURGELATO.

Ingredientes: MEJILLON cocido (MOLUSCO), GAMBIA (GAMBIA (CRUSTACEO), agua, estabilizantes (E-451, E-452), antioxidante (metabiSULFITO sódico)), anilla de POTA Argentina (POTA (MOLUSCO), agua, sal, antioxidantes (E-330, E-331)), MERLUZA (PESCADO), carne de ALMEJA blanca (MOLUSCO).

Puede contener trazas de GLUTEN, HUEVO, SOJA, LECHE Y DERIVADOS

Ingredientes: MEXILHÃO cozidos (MOLUSCO), miolo de CAMARÃO (CAMARÃO (CRUSTACEO), água, estabilizadores (E-451, E-452), antioxidante (metabiSULFITO de sódio)), anilha de POTA (POTA (MOLUSCO), água, sal, antioxidantes (E-330-E-331)), PESCADA (PEIXE), carne de AMÊIJOA-dourada (MOLUSCO).

Pode conter traças de GLUTEN, OVO, SOJA, LEITE e DERIVADOS.

Ingredienti: COZZA cotto (MOLLUSCHI), GAMBERO rosso cinese (GAMBERO (CROSTACEI), acqua, stabilizzanti (E-451, E-452), antiossidante (metabiSOLFITO di sodio), anelli di TOTANO atlantico (TOTANO (MOLLUSCHI), acqua, sale, antiossidanti (E-330-E-331)), MERLUZZO (PESCE), carne di SPISOLA (MOLLUSCHI).

Può contenere tracce di GLUTINE, UOVO, SOIA, LATTE e DERIVATI.

LOTE.LOTE.LOTTO: Día semana-Semana año-Año caducidad

FECHA DE ENVASADO.DATA DE EMBALAGEM.DATA DI PRODUZIONE: Dia-Mes-Año

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE

CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DO FIM DE

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE: Mes-Año

MANTENER A -18°C/ MANTER A -18°C/ CONSERVARE A -18°C

UNA VEZ DESCONGELADO NO RECONGELAR

UMA VEZ DESCONGELADO NÃO RECONGELAR

IL PRODOTTO SCONGELATO NON

DEVE ESSERE RICONGELATO

PESO NETO ESCURRIDO.PESO LIQUIDO ESCORRIDO

PESO NETTO SGOCCIOLATO: 850g

MODO DE PREPARACION: Descongelar en refrigeración

una vez descongelado, cocinar al gusto.

MODO DE PREPARAÇÃO: Descongelar no frigorífico,

uma vez descongelado cozinhar a gosto.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE: Scongellare in frigorifero

Dopo scongelato cucinare a proprio gusto.

Valores nutricionales por 100 g.Valores nutricionais por 100 g:

Valori nutrizionali per 100g:

Valor energetico.Valor energetico:

Valore energetico: 244,7kJ/57,9kcal

Grasas.Lípidos .Grassi: 1,2g

de las cuales.dos quais.di cui:

saturadas.saturadas.saturi: 0,22g

Hidratos de carbono:

Hidratos de carbono:

Carboidrati: 0,38g

de los cuales.dos quais.di cui:

azúcares /açúcares/zuccheri: 0,38 g

Fibra.Fibra.Fibre: <0,10 g

Proteínas.Proteínas.Proteine: 11,4 g

Sal .Sal .Sale: 0,58g

8410809122360





ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE

FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo,nº - 4,
Santiago de Cartes.(Cantabria)
Telf.942835000/Fax:942835141
RSI:E-12.00013/S-CE
RSI:E-26.02816/S-CE

REFERENCIA:

FRUTOS DEL MAR 6x1

CODIGO:

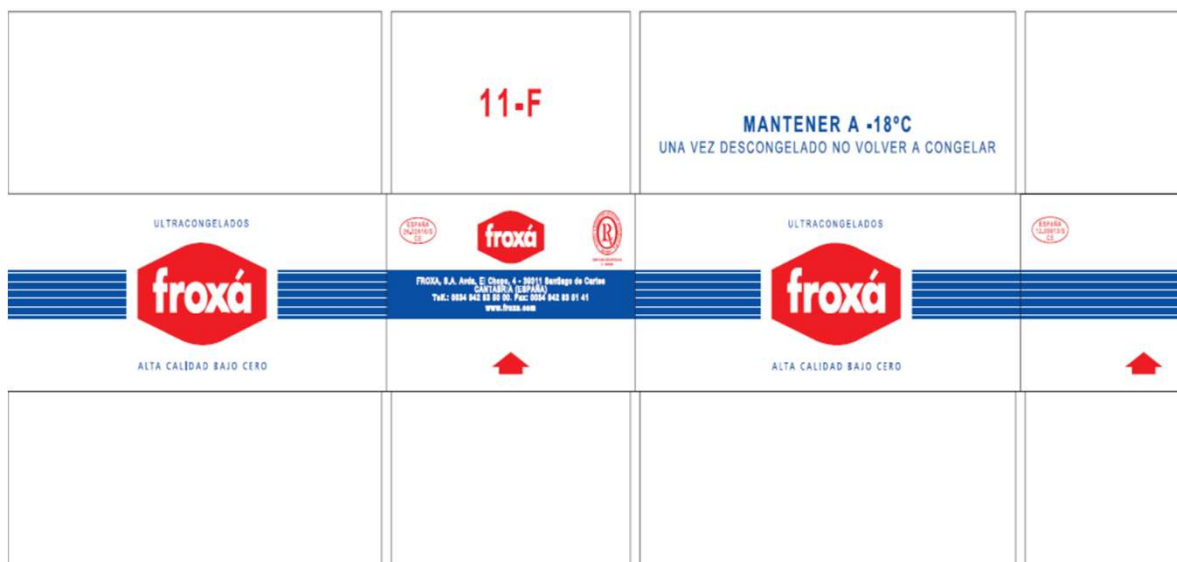
170000100

DISEÑO DE CAJA Y ETIQUETA

Etiquetado/marcas envase:	
Medidas de la caja:	
Envase:	11F
Material:	Cartón
Peso (vacío) :	1000g (6 x 1000g)
	Aprox.241,05g
Características físicas:	Medidas :390X250X130 mm
	2250 C-A

CODIGO EAN 128: (01)18410809122367(15)fecha de consumo preferente AAMMDD(10)lote

Fondo marrón





ANEXO DISEÑO Y ETIQUETAJE

FICHA DE PRODUCTO

Avda El Chopo,nº - 4,
Santiago de Cartes.(Cantabria)
Telf.942835000/Fax:942835141
RSI:E-12.00013/S-CE
RSI:E-26.02816/S-CE

REFERENCIA:

FRUTOS DEL MAR 6x1

CODIGO:

170000100

DISEÑO DE CAJA Y ETIQUETA

Etiquetado master : Etiqueta

Etiqueta adecuada a las exigencias legales

FRUTOS DEL MAR / FRUTOS DO MAR / FRUTTI DI MARE

ALIMENTO PREPARADO ULTRACONGELADO / PRODOTTO SURGELATO.

Ingredientes: MEJILLON cocido (MOLUSCO), GAMBA (GAMBA (CRUSTACEO), agua, estabilizantes (E-451, E-452), antioxidante (metabiSULFITO sódico)), anilla de POTA Argentina (POTA (MOLUSCO), agua, sal, antioxidantes (E-330, E-331)), MERLUZA (PESCADO), carne de ALMEJA blanca (MOLUSCO).

Puede contener trazas de GLUTEN, HUEVO, SOJA, LECHE Y DERIVADOS

Ingredientes: MEXILHÃO cozidos (MOLUSCO), miolo de CAMARÃO (CAMARÃO (CRUSTACEO), água, estabilizadores (E-451, E-452), antioxidante (metabiSULFITO de sódio)), anilha de POTA (POTA (MOLUSCO), água, sal, antioxidantes (E-330-E-331)), PESCADA (PEIXE), carne de AMÊIJOA-dourada (MOLUSCO).

Pode conter traças de GLUTEN, OVO, SOJA, LEITE e DERIVADOS.

Ingredienti: COZZA cotto (MOLLUSCHI), GAMBERO rosso cinese (GAMBERO (CROSTACEI), acqua, stabilizzanti (E-451, E-452), antiossidante (metabiSOLFITO di sodio), anelli di TOTANO atlantico (TOTANO (MOLLUSCHI), acqua, sale, antiossidanti (E-330-E-331)), MERLUZZO (PESCE), carne di SPISOLA (MOLLUSCHI).

Può contenere tracce di GLUTINE, UOVO, SOIA, LATTE e DERIVATI.

LOTE.LOTE.LOTTO: Día semana-Semana año-Año caducidad

FECHA DE ENVASADO.DATA DE EMBALAGEM.DATA DI PRODUZIONE: Dia-Mes-Año

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE

CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DO FIM DE

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE: Mes-Año

MANTENER A -18°C/ MANTER A -18°C/ CONSERVARE A -18°C

UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR

UMA VEZ DESCONGELADO NÃO RECONGELAR

IL PRODOTTO SCONGELATO NON DEVE ESSERE RICONGELATO

PESO NETO ESCURRIDO.PESO LIQUIDO ESCORRIDO.PESO NETTO SGOCCIOLATO:6 x 850 g

MODO DE PREPARACION: Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado, cocinar al gusto.

MODO DE PREPARAÇÃO: Descongelar no frigorífico,uma vez descongelado cozinhar a gosto.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE: Scongellare in frigorifero. Dopo scongelato cucinare a proprio gusto.

**(01)18410809122367(15)fecha de consumo preferente
AAMMDD(10)lote**



* En caso de exportación a destino con requisitos SAE, existe la información complementaria en la FICHA de

Ficha elaborada por: Dpto. Calidad y Producción
Documento con control informático, no necesita firma.

Rev:29.1 Fecha: 19/01/2024

Revisada y aprobada por: Dpto. Calidad y Producción

Anexo pag 4 de 4