

**ANILLAS DE POTA ANCHA ARGENTINA IQ.F. 5Kg 10%**

OFICINA CENTRAL: Lameiro 46 - Sárdoma 36214 Vigo (Spain) Teléfs. 986 424333, Fax: 986 415265. Web site: www.alfrio.es

**Código Artículo: 8003200**

fecha: 15/01/2018

Versión: 02

**IDENTIFICACIÓN PRODUCTO**

<b>Marca comercial:</b>	<b>ALFRIO</b>
<b>Nombre comercial:</b>	<b>ANILLA DE POTA ARGENTINA "G" ULTRACONGELADA</b>
<b>Idioma etiqueta:</b>	Español, Portugués, Italiano, Alemán, Inglés.
<b>Nombre científico:</b>	<i>Illex argentinus</i>
<b>Zona de pesca:</b>	Pescado en el Océano Atlántico Suroeste FAOnº41. Pesca extractiva.
<b>Arte de pesca:</b>	Anzuelos y sedales.
<b>Materia prima:</b>	<b>Vaina de pota argentina</b>
<b>Ingredientes (con fosfatos):</b>	Pota, agua, sal, acidulante (E-330) y estabilizante (E-452)
<b>Unidad de venta:</b>	CAJA PESO NETO: 4,5Kg(2X2,25Kg); CONTENIDO: 5Kg( 2X2,5Kg)
<b>Glaseo:</b>	10% **
<b>Nº Registro sanitario:</b>	ES 12.00108/C

**Descripción general del proceso**

Se recibe la pota congelada. Se descongela, se retira la aleta, se limpia, pela y se somete a un tratamiento que confiere al producto las cualidades organolépticas, físico-químicas y aptitudes bacteriológicas que caracteriza la calidad de nuestros productos. Se congela en túnel dinámico, se corta, glasea, pesa y finalmente se envasa.

\*\*REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO**

<b>Modo de presentación:</b>	Anillas de pota argentina sin piel congeladas I.Q.F. y envasadas en cajas a granel. Textos impresos en bolsa etiqueta adhesiva
<b>Características físicas:</b>	Presencia de fresco, ausencia de cuerpos extraños. Ausencia de pieles o manchas rojizas (se permite un 5%) Se permite un 10% de anillas defectuosas y tiras.
<b>Ancho de corte:</b>	aprox. 15 mm +/-2
<b>Unidades en kilo</b>	Aprox. 60-120
<b>Descripción color:</b>	Color blanco-crema-gris claro
<b>Descripción olor:</b>	Neutro, característico.
<b>Descripción textura:</b>	Característica; consistente pero blanda.
<b>Modo de conservación:</b>	Congelado, Tª<-18ºC
<b>Consumo preferente:</b>	18 meses
<b>Transporte y distribuc.:</b>	Mantener a temperatura menor o igual a -18ºC sin ruptura en la cadena de frío

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DEL PRODUCTO**

	<b>Límite establecido</b>	<b>Legislación de referencia</b>
<b>MERCURIO:</b>	< 0,5 mg/Kg	REGLAMENTO (CE) Nº 1881/2006 DE LA COMISION DE 19 DE DICIEMBRE DE 2006 POR EL QUE SE FIJA EL CONTENIDO MÁXIMO DE CONTAMINANTES EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
<b>CADMIO:</b>	< 1 mg/Kg	
<b>PLOMO:</b>	< 0,3 mg/Kg	
<b>Ph</b>	7-10	

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO**

	<b>Límite establecido</b>	<b>Legislación de referencia</b>
<b>Aerobios mesófilos</b>	< 10e6 ufc/g	No legislado
<b>Enterobacterias</b>	<1000 ufc/g	No legislado
<b>Salmonella</b>	ausencia / 25g	Reglamento CE 2073/2005
<b>Listeria monocytogenes</b>	<100 u.f.c./g	Reglamento CE 2073/2005

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL. VALORES MEDIOS POR 100g**

<b>Valor energético</b>	<b>212kJ/50kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>0,32g</b>
De las cuales saturadas	<b>0,13g</b>
<b>hidratos de carbono</b>	<b>0,75g</b>
De los cuales azúcares	<b>0g</b>
<b>Proteínas</b>	<b>11g</b>
<b>Sal</b>	<b>1,1g</b>

**ANILLAS DE POTA ANCHA ARGENTINA IQ.F. 5Kg 10%**

OFICINA CENTRAL: Lameiro 46 - Sárdoma 36214 Vigo (Spain) Teléfs. 986 424333, Fax: 986 415265. Web site: www.alfrio.es

**Código Artículo: 8003200**

fecha: 15/01/2018

Versión: 02

**OBSERVACIONES****INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:****Contiene moluscos. Puede contener trazas de pescado y crustáceos**

El producto no contiene ingredientes de origen y/o composición OGM, ni son tratados mediante radicales ionizantes.

El producto cumple con los Reglamentos (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.

La posible presencia de OGMs en los alimentos, en su composición o en su producción no contraviene la citada normativa comunitaria por lo que a su pertinente autorización se refiere.

El producto no contiene, está compuesto o se a producido a partir de OGMs en un porcentaje superior al 0,9% de los ingredientes del alimento considerados individualmente o de los alimentos consistentes en un solo ingrediente, y en cualquier caso la presencia de OGMs es accidental o técnicamente inevitable.

**MODO DE EMPLEO**

Descongelar en la parte baja del frigorífico y una vez descongelado, cocinar como un producto fresco.

Mantener a temperatura igual o inferior a -18°C

Una vez descongelado, el producto no se puede volver a congelar.


**ETIQUETADO**

**REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 25 DE OCTUBRE DE 2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

**REGLAMENTO (UE) N o 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

**PALETIZACIÓN**

Caja:	02,01,000	MEDIDAS EXTERIORES DE LA CAJA (mm)	
cajas capa:	8	LARGO:	390
Numero de capas:	11	ANCHO:	295
Total cajas/palet:	88	ALTO:	165
Altura total aproximada (con palet) en metros	1,97	TARA (g):	320

Firmado:	Aceptación cliente
Angel Lopez Soto S.L. Dpto. Control de Calidad 	Nombre: Cargo: Firma: