

**1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL**

NOMBRE EMPRESA:	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.
DIRECCIÓN:	Rúa José Fernández López s/n-Chapela 36320 Redondela - Pontevedra
Nº TELÉFONO:	(34)986 818 100
Nº DE FAX:	(34)986 453 264

**2. DATOS DEL FABRICANTE**

NOMBRE EMPRESA:	P.E.S.L.U. - C.I. Porriño
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:	recepcion.cip@pescanova.es
Nº Registro Sanitario:	12.04082/PO

**3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES****3.1 MATERIAS PRIMAS**

Refrigerada	121040 Rodaballo 04/06	<i>Psetta maxima</i>	cría
-------------	------------------------	----------------------	------

**3.2 INGREDIENTES**

LISTA DE INGREDIENTES  
RODABALLO.

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 16/12/2016

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

### 3.3 LISTA ALÉRGENOS

Información relativa a la presencia de alérgenos alimentarios con arreglo al Reglamento (EU) Nº 1169/2011 (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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 <sub>2</sub> )	<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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
OGM > 0,9%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 16/12/2016

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

## 4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

### 4.1 DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Rodaballo eviscerado congelado.

\* Glaseo medio: 3%.

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 16/12/2016

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

### 4.3 ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Tª de envasado	<= -18°C	Verificación con termopar	4 horas	Interno
Cierre envases	Conforme	Visual	1 hora	Interno
Materias extrañas	Ausencia	Visual	1 hora	Interno
% Calidad	>= 75%	Visual	1 hora	Interno
% Glaseo medio	3%	AOAC	30 minutos	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
Enterobacterias	<= 1.000 u.f.c./g	NF ISO 7402	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	Ausencia Absence /25g	ISO 11290-2:1998/AM 1:2004	Cada lote	Externo

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 16/12/2016

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

## 4.5 PREPARACIÓN

Descongelar si fuera necesario y preparar al gusto. No congelar una vez descongelado

## 4.6 MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
<b>LOTE</b>	POSSAADM si origen Mira POSSAADX si origen Xove POSSAADL si origen Berbés A continuación indicar fecha de congelación DD/MM/AAAA	
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	24 meses a partir de la fecha de fabricación. Se indica día del mes, con dos dígitos (DD), mes dos dígitos (MM) y año con sus todos sus dígitos (AAAA).	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AAAA
<b>CADUCIDAD TOTAL DEL PRODUCTO</b>		
<b>VIDA ÚTIL A LA ENTREGA</b>		

## 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 y marca.

\* Especie, zona de cría y lista ingredientes.

\* Condiciones de almacenamiento.

\* Ultracongelado; No congelar de nuevo tras la descongelación.

\* Lote, Consumo Preferente.

\* Identificación del productor: según óvalo se indicará el país de origen (ES), seguido del Nº de Registro Sanitario 12.04082/PO y las iniciales CE.

\* Peso neto/ Peso escurrido

\* Fecha de congelación

\* Modo de presentación

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 16/12/2016

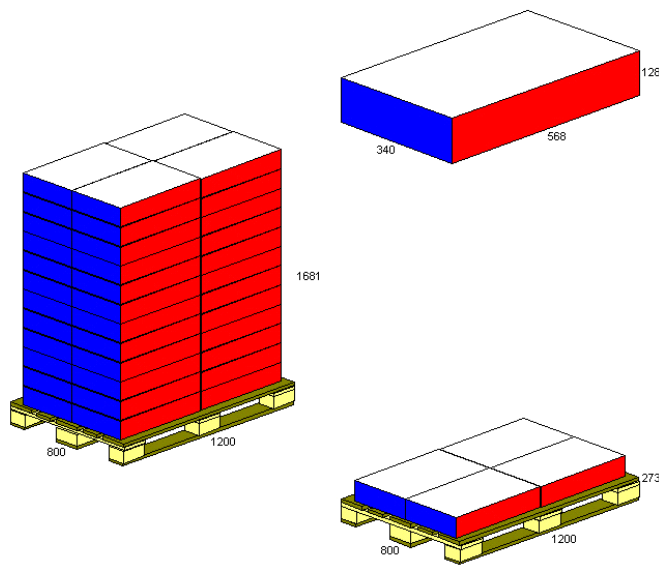
FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

**5. FICHA DE PALETIZACIÓN Y ECOTASA**

**5.1 FICHA DE PALETIZACIÓN**

Ean 13: 8435291910240  
 Ean 14 Bulto: 18435291910247  
 Ean 14 Bulto:  
 Ean 14 Fila: 38435291910241  
 Ean 14 Pallet: 48435291910248

Bolsa / Caja: 1  
 Bultos / Capa: 4  
 Capas: 12  
 Núm Bultos Pallet: 48  
 Kg Netos / Pallet: 480  
 Kg Brutos / Pallet: 531,8830



**Datos Envase**

Tipo Envase: Bolsa  
 Descripción: BOLSAS FRIVIPESCA RODABALLO  
 Dimensiones (mm): 650 x 500 x 0  
 Peso Neto: 10000 g.

**Composición de Envases**

Código	Descripción
039920	BOLSAS FRIVIPESCA RODABALLO

**Datos Embalaje**

**Caja:**  
 016207 CAJ.PESCNOVA RODABALLO

**Peso Neto:** 10 Kg.  
**Dim. Interiores (mm.):** 560 x 332 x 112  
**Dim. Exteriores (mm.):** 568 x 340 x 128

Con Etiqueta Embalaje

**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: 0

FECHA EMISION: 16/12/2016

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

## 7.2 FICHA DE ENVASES Y EMBALAJES: ECOTASA

CODIGO	PRODUCTO	FECHA	MARCA	CLIENTE
129526	Rodaballo Evi. Con. 400/600g 10Kg	16/12/2016	PESCANOVA	PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.
<b>Descripción:</b>				

Unidad de venta Básica				
Envase	Nº Elementos	P. Unitario (g)	P. Total (g)	Material
Bolsa Prefabricada	1	44,85	44,85	Plástico LDPE

Caja o Retráctil				
Envase	Nº Elementos	P. Unitario (g)	P. Total (g)	Material
Caja	1	500,00	500,00	Papel/Cartón
Fleje plástico o cinta adhesiva	1	2,83	2,83	Otros Plásticos
Etiqueta Embalaje	1	1,40	1,40	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

<b>Peso neto unidad de venta (g):</b>	10.000,00
<b>Nº de unidades venta caja o retráctil:</b>	1
<b>Peso neto caja o retráctil (g):</b>	10.000,00
<b>Nº de cajas o retráctil por pallet:</b>	48
<b>Peso neto pallet (g):</b>	480.000,00

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 16/12/2016

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

## 6. INFORMACIÓN ADICIONAL

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 16/12/2016

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO