



FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

PRODUCTO 400426 Albóndigas de merluza y pota 1Kg 4Kg Ultracongelado

MARCA: PESCANOVA

EAN 13: 8410063075921

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 PORRIÑO
DIRECCIÓN:	Polígono Industrial As Gándaras - Parcela, 9 - Apto.69 - 36400 Porriño - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	0034 986331401
Nº DE FAX:	0034 986332755
N. Reg. Sanitario:	ES-26.01061/PO-CE

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

3.1. INGREDIENTES

3.1.1. LISTA DE INGREDIENTES

Merluza (65%), **pota (molusco)** (15%), harina de **trigo**, agua, aceite de girasol, almidón, sal, cebolla, ajo, espesante (carragenanos E 407), perejil, levadura y gasificantes (carbonatos de sodio E 500).

Puede contener trazas de: **Crustáceos, Huevo, 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 ₂)			X
*Altramuces y productos a base de altramuces			X
*Moluscos y productos a base de moluscos	X		
OGM > 0,9%			X

4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto reformado a partir de bloque de merluza picada y bloque de pota picada al que se da forma de albóndiga mediante alta presión, y que se procesa mediante una cobertura de enharinado, posterior prefritura y congelación.

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Albóndigas de merluza y pota

4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Albóndigas de merluza y pota.

4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES
Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g Crudo
Valor Energético (kJ)	626
Valor Energético (kcal)	149
Grasas (g)	4,1
de las cuales saturadas (g)	1,0
Hidratos de Carbono (g)	14,4
de los cuales azúcares (g)	2,0
Proteínas (g)	13,5
Sal (g)	1,55

4.3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Atributos producto				
Materia extraña	Ausencia	Visual	Cada hora	Control Calidad
Materia extraña metálica	Ausencia (Fe 2.0mm, NoFe 2.5mm Inox 3.0mm)	Verificación Detector de Metales	Cada 2 horas	Control Calidad
Pesos y Dimensiones				
Peso medio pieza final	18-22g	Gravimetría	Cada lote	Control Calidad

4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Gérmes Indicadores				
Aerobios 30°C	$\leq 1.000.000$ u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno
Coliformes	≤ 10.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
Gérmes Patógenos				
Listeria monocitogenes	≤ 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
Salmonella / 25g	Ausencia	NF ISO 6579	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno
Gérmes Testigo Falta de Higiene				
Escherichia coli	≤ 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1 / Lote	Laboratorio Externo/Interno
Staphylococcus coagulasa +	≤ 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	80% de los lotes	Laboratorio Externo/Interno

4.5. PREPARACION

- 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.



FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

PRODUCTO 400426 Albóndigas de merluza y pota 1Kg 4Kg Ultracongelado

MARCA: PESCANOVA

EAN 13: 8410063075921

- 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	LOTE: SSAAD Los dos primeros dígitos indican el número de semana del año (SS), los dos siguientes indican el año con sus dos últimas cifras (AA) y el último dígito el nº de día de la semana (D) comenzando el lunes.	LOTE: 22144 Semana 22 del año 2014 fabricado el jueves
CONSUMO PREFERENTE	18 meses a partir de la fecha de envasado. 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

Mantener a -18°C hasta la fecha de consumo preferente.

No volver a congelar una vez descongelado

5. ENVASADO PALETIZACIÓN Y ECOTASA

5.1. ENVASE Y EMBALAJE

Envase
Etiqueta**400426 PESCANOVA ALBONDIGAS MERLUZA Y POTA 1KG.tif****ALBÓNDIGAS DE MERLUZA Y POTA**
Ultracongelado

Lista de ingredientes: MERLUZA (85%), pota (MOLUSCO) (15%), harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, almidón, sal, cebolla, ajo, espesante (E 407), perejil, levadura y gasificantes (E 500).

*Puede contener trazas de: CRUSTÁCEOS, HUEVO y LECHE.

Información nutricional por 100 g de producto congelado:
Valor energético: 828 kJ / 199 kcal; Grasa: 4,1 g de las cuales saturadas: 1,0 g; Hidratos de carbono: 14,4 g de los cuales azúcares: 2,0 g; Proteínas: 13,5 g; Sal: 1,55 g

Preparación: Sartén/freidora: (180 °C) 5 min.

Cazuela: 10 min.

Microondas: (750 W) 5 min (8 piezas) ó 6,30 min (12 piezas)

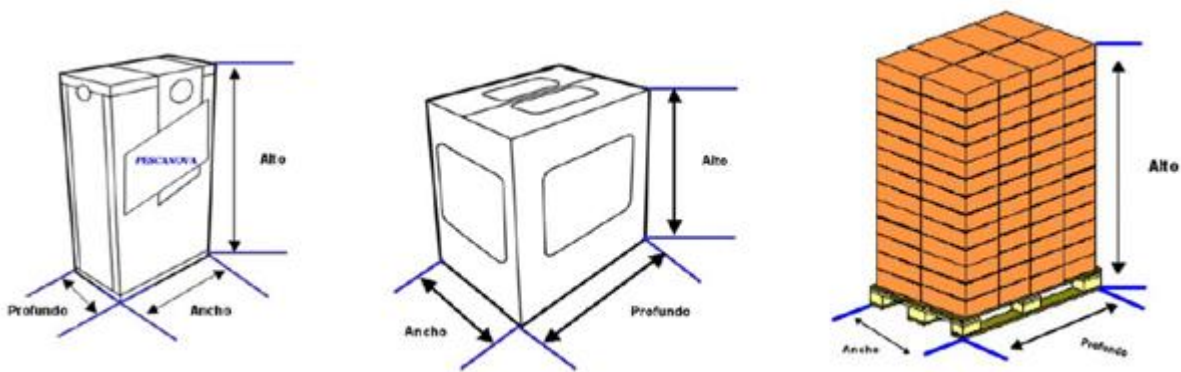
Lote: **48164 13:49**

Consumir preferentemente antes del fin de: **01/06/18**



Expediente Halal: IH-522/1_4/PO/9_
Nº Atención Halal: +34 957634071

**Peso neto:****1 Kg****Embalaje**
Etiqueta 128**ETIQUETA EN PROCESO**

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	8410063075921	1,00	1,02	1	1	1	1	250	390	
BULTO	18410063075928	4,00	4,27	1	4	4	4	237	296	188
CAPA	38410063075922	52,00	55,50	13	1	13	52	800	1.200	188
PALET	48410063075929	520,00	556,73	13	10	130	520	800	1.200	2.037

Pallet Ral

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

Cantoneras:

Láminas: 4

Film estirable: 300g

