

<div><div></div><div>desde 1953</div></div>		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Código de Producto: 200513	
VIEIRA DEL PACÍFICO (ZAMBURIÑAS) MEDIA CONCHA 10/14 CONGELADAS APOLO 6X400				Revisión: 01	
				Fecha de Revisión: 26/09/2022	
		IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
		Nombre Comercial:		VIEIRA DEL PACÍFICO (ZAMBURINAS) MEDIA CONCHA 10/14 CONGELADAS	
		Nombre Científico:		SCQ <i>Argopecten purpuratus</i>	
		Elaborado/envasado en:		ESPAÑA	
		Método de producción:		DE CRIA EN AGUA SALADA	
		Arte de pesca:			
		Zona de captura/cría:		PERU	
		Marca comercial:		APOLO	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO					
Descripción del producto:		VIEIRA DEL PACÍFICO (ZAMBURIÑAS) MEDIA CONCHA 10/14 CONGELADAS APOLO 6X400			
Ingredientes:		VIEIRA ( <i>Argopecten purpuratus</i> )			
Talla:	10/14 PZ	Peso Neto/escurrido UNIDAD:		400 GR	
Presentación:	IQF	Peso Neto/escurrido CAJA:		2.4 KG	
Vida útil:	24 MESES (desde fecha de congelación)				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN					
Temperatura igual o inferior a -18°C.					
CONDICIONES DE USO					
Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado consumir antes de 48 horas					
Producto <b>crudo, cocinar totalmente antes de consumir</b> . Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.					
Se puede consumir por toda la población en general, incluidas poblaciones sensibles, como los ancianos, los niños, las mujeres, embarazadas y pacientes (exceptuadas las personas alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes presentes): ver alergeno					
ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO					
Nº unidades/caja:		6			
Nº Cajas/base palet:		9			
Capas palet:		11			
Nº Cajas/palet:		99			
Medidas unidad (LargoxAnchoxAlto)(cm)		25,2 x 18,2 x 8			
Medidas master (LargoxAnchoxAlto)(cm)		37,5 x 25,6 x 13,9			
*Paletización susceptible a variaciones					
CÓDIGOS EAN					
Unidad:		8412283044299			
EAN 1 master cartón:		18412283044296			
EAN 2 master cartón:					
ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL					
	Contiene	Trazas	Por 100 g		%IR (*)
Altramuces			Valor Energético	254 kJ/ 60 kcal	
Apio y derivados			Grasas	1.1 g	
Cacahuetes			de las cuales saturadas	0.7 g	
Gluten			Hidratos de Carbono	0.1 g	
Crustáceos		X	de los cuales azúcares	<0.1 g	
Dióxido de azufre y sulfitos			Proteínas	12.4 g	
Frutos de cáscara			Sal	<0.13 g	
Huevo			(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio ( 8400 KJ o 200 Kcal)		
Leche y derivados					
Moluscos	X	X			
Mostaza y derivados					
Pescado					
Sésamo					
Soja					
Congelados Apolo, S.L. B-18240838 P.I. Loja VI C/ Apolonio Alcalde Pérez, 5 18300 Loja (Granada) Tel. 958 322 195 NRS 12.00479/GR 26.10670/GR 40.15162/GR 40.064608/GR www.mariscosapolo.com					

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)				
Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			Especificaciones físico -químicas	
AEROBIOS 37°C	N1	10 ufc/cm2	PLOMO	<1.5 ppm
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm2	CADMIO	<1.0 ppm
Parámetros microbiológicos			MERCURIO	<0.5 ppm
E.coli	N1	10 ufc/g	SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
Salmonella	N1	ausencia/25 g	SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/g
Vibrio cholerae	N1	ausencia	SUMA PCB	<75 ng/g
			Biotoxina Paralítica (PSP)	<800 ug/kg
			Biotoxina Amnésica (ASP)	<20 mg ácido domoico/Kg
			Biotoxina Lipofílica (DSP)	<0.15 mg ácido okadoico/Kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
COLOR	Tallo blanco nacrado, coral de anaranjado a rojo intenso		SABOR	Característico del producto
FORMA	Con concha, viería tallo con coral (sin una valva). Textura firme, elástica.		OLOR	Característica del producto

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)	
Normativa aplicable:	Especificaciones microbiológicas
REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	
Normativa aplicable:	Seguridad alimentaria
REGLAMENTO (CE) 178/2002 28 en 2002 y sus modificaciones para los principios generales de la legislacion alimentaria para seguridad alimentaria	
Normativa aplicable:	Aditivos, colorantes y restos de farmacos y contaminantes
REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.	
REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente	
REGLAMENTO (CE) 1333/2008 y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios	
REGLAMENTO (CE) 37/2010 DE LA COMISIÓN y sus modificaciones relativo a farmaco en los productos alimenticios de origen animal	
REGLAMENTO (CE) No396/2005 de 23 de febrero de 2005 y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos	
Normativa aplicable:	Etiquetado
REGLAMENTO (CE) 1924/2006 20 dic 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos	
REG (CE) 1169/2011 de 25 oct 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor	
REG(CE) 432/2012 16 mayo 2012 lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas	
Normativa aplicable:	Materiales y objetos
REGLAMENTO (CE) 1935/2004 27 oct 2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos	
REGLAMENTO (CE) 2020/1245 2 sept 2020 que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plasticos destinados a entrar en contacto con los alimentos	