

| | | | | |
|---|---|---|---------------------------------|---------------------------|
|  | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO | | Código de Producto: | 200244 |
| | FRUTOS DEL MAR HORECA CONGELADO APOLO 5X1 | | Revisión: | 05 |
| | | | Fecha de Revisión: | 19/12/2023 |
|  | IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO | | | |
| | Nombre Comercial: | | FRUTOS DEL MAR HORECA CONGELADO | |
| | Nombre Científico: | | | |
| | Elaborado/envasado en: | | ESPAÑA | |
| | Método de producción: | | | |
| | Arte de pesca: | | | |
| | Zona de captura/cría: | | | |
| | Marca comercial: | | APOLO | |
| CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO | | | | |
| Descripción del producto: | | FRUTOS DEL MAR HORECA CONGELADO APOLO 5X1 | | |
| Ingredientes: | | 30% TAQUITOS DE PESCADO (<i>Prionace glauca</i> / <i>Genypterus blacodes</i> / <i>Pangasius hypophthalmus</i> / <i>Merluccius hubbsi</i>), 25% DADITOS ALA DE POTA (<i>dosidicus gigas</i>), 20% MEJILLON CARNE (<i>Mytilus chilensis</i>), 15% ANILLAS/TIRAS/DADOS DE POTA/POTON (<i>Illex argentinus</i> / <i>dosidicus gigas</i>), corrector de acidez (E-330,E-331), estabilizante (E-450), 10% GAMBA/LANGOSTINO PELADA (<i>Solenocera melantho</i> , <i>Penaeus spp</i>), SULFITOS (E-223) , estabilizantes (E-451i, E-452i) (los conservantes y estabilizantes pueden variar, ver etiqueta final) PUEDEN CONTENER CARTÍLAGO (HUESO) O ESPINA | | |
| Tratamiento: | | Producto con ingredientes mezclados en congelación | | |
| Talla: | | Peso Neto/escurrido UNIDAD: | | 900 GR |
| Presentación: | | EMBOLSADO | | Peso Neto/escurrido CAJA: |
| Vida útil: | | 12 MESES (puede variar en funcion de las caducidades de los ingredientes) | | |
| 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. | | | | |
| Producto cocido, listo para consumo. 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 alergen | | | | |
| ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO | | | | |
| Envasado | | Bolsa plástico PET+LDPE | | |
| Nº unidades/caja: | | 5 | | |
| Nº Cajas/base palet: | | 9 | | |
| Capas palet: | | 11 | | |
| Nº Cajas/palet: | | 99 | | |
| Unidad (LxAxH)(cm) | | 32x21x2,5 | | |
| Master (LxAxH)(cm) | | 37,5x25,5x14 | | |
| *Paletización susceptible a variaciones | | | | |
| CÓDIGOS EAN | | | | |
| Unidad: | | 8412283040246 | | |
| EAN 1 master cartón: | | (01)18412283040243(15)aa mmdd(10)lote | | |
| EAN 2 master cartón: | | | | |
| | |  | | |

| ALÉRGENOS | | | | | | |
|--|----------|----|-------------------------------|----|--------------------------------------|----|
| | Contiene | | Presente en las instalaciones | | Posibilidad de contaminación cruzada | |
| | SI | NO | SI | NO | SI | NO |
| Cereales que contienen gluten y productos derivados | | X | | X | | X |
| Crustáceos y productos a base de crustaceos | X | | X | | X | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | X | | X | | X | |
| Pescado y productos a base de pescado | X | | X | | X | |
| Huevos y productos a base de huevo | | X | | X | | X |
| Leche y derivados (incluida lactosa) | | X | | X | | X |
| Cacahuete y productos a base de cacahuetes | | X | | X | | X |
| Soja y productos a base de soja | | X | | X | | X |
| Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, etc) | | X | | X | | X |
| Apio y productos derivados | | X | | X | | X |
| Mostaza y productos derivados | | X | | X | | X |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | | X | | X | | X |
| Altramuces y productos a base de altramuces | | X | | X | | X |
| Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (expresado como SO2) | X | | X | | X | |

| VALORES NUTRICIONALES | | |
|-------------------------|-----------------|---------|
| Por 100 g | | %IR (*) |
| Valor Energético | 403 kJ/ 96 kcal | 5 |
| Grasas | 3.0 g | 4 |
| de las cuales saturadas | 0.9 g | 5 |
| Hidratos de Carbono | 0.4 g | <1 |
| de los cuales azúcares | 0.3 g | <1 |
| Proteínas | 16.9 g | 34 |
| Sal | 0.1 g | 2 |

(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS) | | | |
|--|----|------------|--|
| Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y ÚTILES | | | Especificaciones fisico-químicas |
| AEROBIOS 37°C | N1 | 10 ufc/cm2 | PLOMO <0.3 mg/kg |
| ENTEROBACTERIAS FECALES | N1 | 1 ufc/cm2 | CADMIO <0.5 mg/kg |
| | | | MERCURIO <0.5 mg/kg |
| | | | SUMA DIOXINAS <3.5 pg/g |
| | | | SUMA DIOXINAS Y PCB <6.5 pg/g |
| | | | SUMA PCB <75 ng/g |
| | | | SUMA perfluoroalquiladas (PFAs) <2 µg/kg |

Este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente (OMG)
Este producto contiene ingredientes sometidos a radiación ionizante.

| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|-------|-----------------------------|
| COLOR | Característica del producto | SABOR | Característica del producto |
| FORMA | Característica del producto | OLOR | Característica del producto |

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS) | |
|--|----------------------------------|
| Normativa aplicable: | Especificaciones microbiológicas |
| REGLAMENTO (CE) 2073/2005, del 15 de noviembre de 2005, y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios | |
| Normativa aplicable: | Seguridad alimentaria |
| REGLAMENTO (CE) 178/2002, del 28 de enero de 2002, y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria | |

| | |
|--|--|
| Normativa aplicable: | Aditivos, colorantes y restos de farmacos y contaminantes |
| <i>REGLAMENTO (CE) 2023/915, de 25 de abril de 2023 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.</i> | |
| <i>REGLAMENTO (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente</i> | |
| <i>REGLAMENTO (CE) 1830/2003, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica a la Directiva 2001/18/CE.</i> | |
| <i>DIRECTIVA 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de febrero de 1999 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes</i> | |
| <i>REAL DECRETO 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.</i> | |
| <i>REGLAMENTO (CE) 1333/2008, del 16 de diciembre de 2008, y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios</i> | |
| <i>REGLAMENTO (CE) 37/2010, del 22 de diciembre de 2010, y sus modificaciones relativo a farmaco en los productos alimenticios de origen animal</i> | |
| <i>REGLAMENTO (CE) No396/2005, de 23 de febrero de 2005, y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos</i> | |
| Normativa aplicable: | Etiquetado |
| <i>REGLAMENTO (CE) 1924/2006, 20 diciembre 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos</i> | |
| <i>REG (CE) 1169/2011, de 25 octubre 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor</i> | |
| <i>REG(CE) 432/2012, 16 mayo 2012, lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas</i> | |
| Normativa aplicable: | Materiales y objetos |
| <i>REGLAMENTO (CE) 1935/2004, 27 octubre 2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i> | |
| <i>REGLAMENTO (CE) 2020/1245, 2 septiembre 2020, que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plasticos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i> | |