



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/cria:	
Marca comercial:	APOLO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	FRUTOS DEL MAR HORECA CONGELADO APOLO 5X1
---------------------------	---

Ingredientes:	30% TAQUITOS DE PESCADO (<i>Prionace glauca/Genypterus blacodes/ Pangasius hypophthalmus/ Merluccius hubbsi</i>), 25% DADITOS ALA DE POTON (<i>dosidicus gigas</i>), 20% MEJILLON CARNE (<i>Mytilus chilensis</i>), 15% ANILLAS/DIRAS/DADOS DE POTA/POTON (<i>Illex argentinus/ dosidicus gigas</i>), corrector de acidez (E-330,E-331), estabilizante (E-450), 10% GAMBA/LANGOSTINO PELADA (<i>Solenocerera melanthon, Penaeus spp</i>), SULFITOS (E-223) , estabilizantes (E-451i, E-452i) (los conservantes y estabilizantes pueden variar, ver etiqueta final) PUEDE 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:	4,5 KG
---------------	-----------	---------------------------	--------

Vida útil:	12 MESES (puede variar en función 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 alergeno

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 crustáceos	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 SO ₂)	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/cm ²	PLOMO	<0.3 mg/kg
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm ²	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 fármacos y contaminantes
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.	
REGLAMENTO (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente	
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.	
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	
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.	
REGLAMENTO (CE) 1333/2008, del 16 de diciembre de 2008, y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios	
REGLAMENTO (CE) 37/2010, del 22 de diciembre de 2010, y sus modificaciones relativo a fármaco 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 diciembre 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos	
REG (CE) 1169/2011, de 25 octubre 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 octubre 2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos	
REGLAMENTO (CE) 2020/1245, 2 septiembre 2020, que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos	