

|  |  |  |                           |            |
|--|--|--|---------------------------|------------|
|   | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO   |  | Código de Producto:       | 200835     |
|  | REJO DE POTÓN DEL PACIFICO COCIDO EN RODAJAS<br>HORECA CONGELADO APOLO 5X1 |  | Revisión:                 | 03         |
|  |  |  | Fecha de Revisión:        | 09/01/2024 |
|   | IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO  |  |                           |            |
|  | Nombre Comercial:  | REJO DE POTÓN DEL PACIFICO COCIDO EN RODAJAS HORECA CONGELADO  |                           |            |
|  | Nombre Científico:   | GIS Dosidicus gigas  |                           |            |
|  | Elaborado/envasado en:   | ESPAÑA   |                           |            |
|  | Método de producción:  | CAPTURADO  |                           |            |
|  | Arte de pesca:   | SEDALES Y ANZUELOS   |                           |            |
|  | Zona de captura/cría:  | PACIFICO SURESTE, FAO-87   |                           |            |
|  | Marca comercial:   | APOLO  |                           |            |
| CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO   |  |  |                           |            |
| Descripción del producto:  |  | REJO DE POTÓN DEL PACIFICO COCIDO EN RODAJAS HORECA CONGELADO APOLO 5X1  |                           |            |
| Ingredientes:  |  | POTÓN (Dosidicus gigas), AGUA, SAL, CORRECTOR DE ACIDEZ(E330,E331) Y ESTABILIZANTE(E500)<br><i>Los aditivos pueden variar (ver etiqueta)</i> |                           |            |
| Tratamiento:   |  | Producto envasado en congelación.  |                           |            |
| Talla:   |  | Peso Neto/escurrido UNIDAD:  | 900 GR                    |            |
| Presentación:  |  | EMBOLSADO  | Peso Neto/escurrido CAJA: | 4,5 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 listo para consumir. 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 de plastico PET + LDPE   |  |                           |            |
| Nº unidades/caja:  | 5  |  |                           |            |
| Nº Cajas/base palet:   | 9  |  |                           |            |
| Capas palet:   | 11   |  |                           |            |
| Nº Cajas/palet:  | 99   |  |                           |            |
| Unidad (LxAxH)(cm)   | 32 x 21 x 2,5  |  |                           |            |
| Master (LxAxH)(cm)   | 37,5 x 25,6 x 17   |  |                           |            |
| *Paletización susceptible a variaciones  |  |  |                           |            |
| CÓDIGOS EAN  |  |  |                           |            |
| Unidad:  | 8412283005559  |  |                           |            |
| EAN 1 master cartón:   | 18412283005556   |  |                           |            |
| EAN 2 master cartón:   | (01)18412283005556(15)<br>aammdd(10)lote                                   |  |                           |            |
|  |  |    |                           |            |

| 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        | 363 kJ/ 87 kcal |         |
| Grasas                  | 2.3 g           |         |
| de las cuales saturadas | 0.6 g           |         |
| Hidratos de Carbono     | <0,1 g          |         |
| de los cuales azúcares  | 0,0 g           |         |
| Proteínas               | 14.0 g          |         |
| Sal                     | 1.9 g           |         |

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

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)         |           |   |  |
|--|-----------|---|--|
| Criterio de seguridad alimentaria                              |           |   | Especificaciones fisico -químicas          |
| <b>LISTERIA</b>  | <b>N5</b> | 100 ufc/g<br>(durante su vida util)         | <b>PLOMO</b> <0.3 mg/kg                    |
| <b>SALMONELLA</b>  | <b>N5</b> | AUSENCIA / 25 g<br>(durante su vida util)   | <b>CADMIO</b> <1,0 mg/kg                   |
| Criterio de higiene de los productos                           |           |   | <b>MERCURIO</b> <0.5 mg/kg                 |
| <b>E.COLI</b>  | <b>N5</b> | 1-10 ufc/g<br>(Fin proceso fabricacion)     | <b>SUMA DIOXINAS</b> <3.5 pg/g             |
| <b>ESTAF. COAGUL.POSITIVO</b>                                  | <b>N5</b> | 100-1000 ufc/g<br>(Fin proceso fabricacion) | <b>SUMA DIOXINAS Y PCB</b> <6.5 pg/g       |
| Verificación de la limpieza<br>CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES |           |   | <b>SUMA PCB</b> <75 ng/g                   |
| <b>AEROBIOS 37°C</b>   | <b>N1</b> | 10 ufc/cm2                                  | <b>SUMA perfluoroalquiladas (PFAs)</b> N.A |
| <b>ENTEROBACTERIAS<br/>FECALES</b>                             | <b>N1</b> | 1 ufc/cm2                                   |  |
| <b>LISTERIA</b>  | <b>N1</b> | AUSENCIA                                    |  |

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

| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS |                             |              |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|--------------|-----------------------------|
| <b>COLOR</b>                   | Característica del producto | <b>SABOR</b> | Característica del producto |
| <b>FORMA</b>                   | Característica del producto | <b>OLOR</b>  | 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            |

|  |  |
|--|--|
| <i>REGLAMENTO (CE) 178/2002, del 28 de enero de 2002, y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria</i>  |  |
| <b>Normativa aplicable:</b>  | <b>Aditivos, colorantes y restos de farmacos y contaminantes</b> |
| <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>   |  |
| <b>Normativa aplicable:</b>  | <b>Etiquetado</b>  |
| <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>   |  |
| <b>Normativa aplicable:</b>  | <b>Materiales y objetos</b>                                      |
| <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>  |  |