

CARPACCIO DE ATÚN ROJO

Ref.: 4GCP00220

Código EAN: 8436027676232

Versión: 0

Fecha: 01/06/2016

Página 1 de 4

ÍNDICE

- 1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
- 2. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA
- 3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO
 - 3.1 OBTENCIÓN
 - 3.2 IDENTIFICACION/ETIQUETAJE
 - 3.3 CONSERVACIÓN
- 4. CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS
 - 4.1 INGREDIENTES
 - 4.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
 - 4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
 - 4.4 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN (PACKING)
 - 4.5 CADUCIDAD
- 5. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

FICHA TÉCNICA



CARPACCIO DE ATÚN ROJO

Ref.: 4GCP00220

Código EAN: 8436027676232

Versión: 0

Fecha: 01/06/2016

Página 2 de 4

1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

El carpaccio de atún se presenta envasado al vacío y ultracongelado.

2. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

REGLAMENTO (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

REGLAMENTO (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002 (DOUE L 31, de 01.02.2002), por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (aplicable a partir del 1 de marzo de 2007)

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

REGLAMENTO (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 (DOUE L 304, de 22.11.2011), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24 de agosto), por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

REAL DECRETO 1808/1991, de 13 de diciembre (BOE del 25), por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre (BOE del 4), por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Reglamento Nº 37/2005, de 12 de Enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

FICHA TÉCNICA

Ref.: 4GCP00220

Código EAN: 8436027676232

Versión: 0

Fecha: 01/06/2016

Página **3** de **4**

CARPACCIO DE ATÚN ROJO

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

3.1 OBTENCIÓN

Se corta el atún en láminas finas. Se envasa al vacío y se pasa a ultracongelar.

3.2 IDENTIFICACIÓN / ETIQUETAJE

Todos los productos elaborados por la empresa GB. Artesanos Gastronómicos S.L.U cumplen la normativa vigente sobre etiquetaje de productos alimentarios. La etiqueta está compuesta por:

- Denominación del producto
- Ingredientes
- Peso neto
- Nº de lote
- Fecha de caducidad
- Código de barras / código EAN
- Temperatura de conservación
- Marca
- Razón social y dirección
- Óvalo Registro Sanitario

3.3 CONSERVACIÓN

Debe conservarse a -18°C.

4. CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS

4.1 INGREDIENTES

Atún.

4.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÈPTICAS

Olor y color propio del atún crudo.

4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Valor de referencia	
Salmonella spp.	Ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	



Ref.: 4GCP00220

Código EAN: 8436027676232

Versión: 0

Fecha: 01/06/2016

Página 4 de 4

CARPACCIO DE ATÚN ROJO

4.4 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN DE ENVASE Y PALETIZACIÓN

Peso neto	Sobres de 80 g aprox.	
Nº de barras por caja	10 unidades/caja	
Cajas/piso	10 cajas	
Pisos/palet	12 pisos	
Tipo de transporte	Ultracongelado	
Peso neto por caja	800 g aprox.	

4.5 CADUCIDAD

Debe consumirse preferentemente antes de los 18 meses.

5. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	SI	NO
1 Altramuz y productos derivados		Х
2 Apio y productos derivados		X
3 Cacahuetes y productos derivados		X
4 Cereales con gluten		X
5 Dióxido de azufre y sulfitos		X
6 Frutos secos		X
7 Huevos y productos derivados		X
8 Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X
9 Crustáceos y productos derivados		X
10 Moluscos y productos derivados		X
11 Mostaza y productos derivados		X
12 Pescado y productos derivados	X	
13 Semillas de sésamo y productos		Х
derivados		^
14 Soja y derivados		X

Este producto no ha estado sometido a radiación Este producto no contiene Ingredientes Modificados Genéticamente

> Firmado: Laia Navarrete Responsable de Calidad

01/06/2016