



FICHA TECNICA ALISTADO CONGELADO

| | | | | | |
|--|--|-------------------------------|--------------------------------------|--|--|
| Nombre: | Distribuidora Mariscos Rodríguez, S.A. (DIMAROSA) | | Teléfono/ fax: | 959242011/ 959245144 | |
| Dirección: | Pol. Ind. Villafraía. C/ La Barca | | NIF: | A21017058 | |
| Población: | 21810 Palos de la Frontera. Huelva. España | | web: | www.dimarosa.es | |
| NºRGSEAA: | ES-12.06832/H- CE | | email: | anab@dimarosa.es | |
| PROVEEDOR | | DENOMINACION COMERCIAL | | NOMBRE CIENTIFICO | |
| FISHEMAR S.A OCEANPESCA DOS S.A. MARISCOS RODRIGUEZ S.A. CRUSTANGOLA S.A. | | ALISTADO CONGELADO | | Aristeus varidens (ARV) | |
| | | | | DESCRIPCION DEL PRODUCTO | |
| | | | | Alistado entero crudo congelado a bordo | |
| | | | | FORMATO | |
| | | | | 1 kg / 2 kg Obligatorio pesar antes de su venta | |
| PAIS DE ORIGEN: | Marruecos, Senegal , República del Congo (FAO 34) y Angola (FAO 47) | | | | |
| CAPTURADO: | Pesca extractiva con redes de arrastre | | | | |
| INGREDIENTES | | FUNCION TECNOLOGICA | | COMPOSICION NUTRICIONAL: VALORES EN 100G | |
| | | | | ETAPAS DEL PROCESO | |
| Alistado (Crustáceo) | | - | | Valor energético: 755 Kj/184 Kcal | |
| E450i | | | | Pescado en alta mar | |
| E-330 | | Grasas: | | 1.0 g | |
| E-331iii | | De las cuales G. saturadas | | 0.24 g | |
| E-223 (metabisulfito sódico) | | Hidratos de carbono: | | 0.11 g | |
| Cloruro sódico | | De los cuales azúcares | | 0.11 g | |
| | | Proteínas: | | 19.9 g | |
| | | Sal | | 1.7 g | |
| | | | | Almacenamiento y Expedición | |
| ALERGENOS: | Crustáceos y sulfitos (ingredientes) y puede contener trazas de pescado. | | OGM: | No tiene | |
| IRRADIACION: | No tiene | | | | |
| CONSERVACIÓN | Mantener Tª a ≤-18º C | | MODO DE EMPLEO: | | No volver a congelar una vez descongelado. Cocinar completamente antes de su consumo. |
| TRANSPORTE: | -18º C (+3ºC) | | FECHA DE CAPTURA/ CONGELACIÓN | | DD/MM/AA |
| CADUCIDAD/ PRINCIPIO DE VIDA: | 24 meses desde la fecha de captura/ congelación | | LOTE: | | Lote compuesto por números y letras: los dos o tres primeros valores alfanuméricos corresponden a la identificación del barco, los dos siguientes corresponden a la marea (nº de salida de ese barco a capturar), los dos siguientes al año en el que se captura y los últimos identifican a la especie. |
| DESTINO FINAL PREVISTO: | Primera venta/ Profesionales del sector | | | | |
| CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS | | | | | |
| COLOR: | Cuerpo rojo vivo con bandas blancas y rojizas. Aspecto listado | | ASPECTO: | Ausencia de melanosis | |
| OLOR: | Característico de la especie | | TEXTURA: | Consistente | |
| CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB EXT) | | | | | |
| CONTROL SO2: | <150 mg/kg (<80 pzs/kg) <200 mg/kg (80 -120 pzs/kg) <300 mg/kg (<120 pzs/kg) | | METALES PESADOS: | Plomo < 0,5 mg/kg Cadmio < 0,5 mg/kg Mercurio < 0,5 mg/kg | |
| FOSFATOS: | <5000 mg/kg añadidos | | DIOXINAS/ PCB: | Dioxinas <3,5 pg/g en fresco PCB (=dioxinas) <6,5 pg/g en fresco PCB (≠dioxinas) <75 ng/kg en fresco | |
| Criterios físico-químicos establecidos según el Reg.(CE) 1333/2008 para presencia de sulfitos en productos pesca congelados y según Reg. (CE) 1881/2006 para metales pesados. | | | | | |
| CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB EXT) | | | | | |
| AEROBIOS MESOFILOS: | 1*10^6 u.f.c./g | | SALMONELLA: | Ausencia/ 25g | |
| ENTEROBACTERIAS: | 1*10^3 u.f.c./g | | LISTERIA M.: | Ausencia/ 25g | |
| Criterios microbiológicos establecidos según el Reg.(CE) 2073/2005 y criterios internos: - Aerobios mesófilos y enterobacterias totales: Criterio interno de higiene de los procesos. | | | | | |

- Salmonella. Criterio interno de seguridad alimentaria.

| | | | |
|---|---|--------------------------|---|
| UNIDAD DE VENTA: | Cajas de cartón bien precintadas con ausencia de roturas o elementos extraños | | |
| INFORMACION LOGISTICA | | | |
| TALLA / PZASXKG Datos orientativos | ALISTADO MARRUECOS Alistado 1: 15-19 Alistado 2: 20-23 Alistado 3: 24-28 Alistado 4: 30-40 Alistado 5: 90-12 | | ALISTADO RESTO ORIGENES Alistado 0E: 24-28 Alistado 1E: 32-36 Alistado 1: 40-45 Alistado: 50-55 Alistado 2: 60-68 Alistado 3: 68-90 Alistado pequeño: >100 |
| CARACTIRISTICAS ENVASE | | | |
| ENVASE: | 1 kg | MEDIDAS ENVASE: | TIPO DE ENVASE: CARTON RECICLADO TAPA Y FONDO |
| ENVASE: | 2 kg | MEDIDAS ENVASE: | |
| CARACTIRISTICAS EMBALAJE | | | |
| UNIDADES/CAJA: | 12 kg (12 unidades/ envase) 12 kg (6 unidades/ envase) | TIPO DE EMBALAJE: | CARTON COARRUGADO 405X335X265 |
| CARACTERISTICAS DE PALET | | | |
| TIPO DE PALET: | EUROPALET | CAJAS/PALET | 42 |
| CAJAS DE BASE: | 7 (envase 1 kg) / 6 (envase 2 kg) | CAJAS DE ALTURA: | 6 (envase 1 kg) / 7 (envase 2 kg) |
| LEGISLACION | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Reglamentos 852/2004 y 853/2004. Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio (BOE de 24 de Agosto). Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones. Lista positiva de Aditivos de la Unión Europea Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento 1881/2006, determina el contenido máximo de determinados contaminantes. Y sus posteriores modificaciones. Directiva 2004 /12 / CE. Envases y Residuos de envases. Reglamento (UE) No 1379/2013 del parlamento europeo y del consejo de 11 de diciembre de 2013 Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento 10/2011 de la comisión del 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones. Real Decreto de la Secretaría General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España. | | | |

MARCAS:

