



REAL DECRETO 1380/2002, de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.

<b>1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	<b>GAMBON AUSTRAL CONGELADO EN PLANTA x 2kg</b>	
<b>2.NOMBRE COMERCIAL</b>	<b>GAMBON</b>	BOE núm. 204, 24-8-2004
<b>3.NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Pleoticus muelleri</i>	BOE núm. 204, 24-8-2004
<b>4.ZONA DE CAPTURA</b>	Atlántico Suroeste/Sudoccidental FAO nº 41	RD. 1380/2002
<b>5.METODO DE PRODUCCION</b>	Pesca extractiva	RD. 1380/2002
<b>6.PROVEEDOR</b>	CONARPESA	
<b>7.AUTORIZACION CEE</b>	4236, 2267, 3758, 3509	
<b>8.PAIS DE ORIGEN</b>	ARGENTINA	IMAGEN MARCA COMERCIAL
<b>9.IMPORTADOR/DISTRIBUIDOR</b>		
<b>10.REGISTRO SANITARIO</b>		
<b>11.MARCA COMERCIAL</b>	<b>CONARPESA</b>	
<b>FECHA DE CONGELACIÓN</b>	Ver etiqueta de producción	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	- 18°C	<b>CONARPESA</b>
	<b>LOTE Nº:</b> Ver etiqueta de producción	
	<b>TAMANO LOTE PRODUCCION:</b> Día y bar	
	<b>TAMANO LOTE FABRICACION:</b> Día y bar	
<b>CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE</b>	Ver etiqueta de producción	
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	En frigorífico 1 día	
	En congelador del frigorífico 3 días	
	En congelador con estrellas * 1 semana	
	En congelador con estrellas ** 1 mes	
	En congelador con estrellas *** a -18°C varios meses	

**DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR**

Dirección comercial / dirección fabrica:	Teléfono	Fax	R.S.I.
CONARPESA	(54) 296-5451626	(54) 296-5451731	
CONTINENTAL ARMADORES DE PESCA S.A.			
Parque Industrial Pesquero s/n (9120) Pto. Madryn	<b>Dirección e-mail</b>	<b>Página web</b>	
(9120) Pto. Madryn, Chubut			
ARGENTINA	<a href="mailto:casacentral@conarpesa.com.ar">casacentral@conarpesa.com.ar</a>	<a href="http://www.conarpesa.com.ar">www.conarpesa.com.ar</a>	

**LISTA DE INGREDIENTES O DE COMPONENTES** por orden decreciente (para etiqueta)

GAMBON AUSTRAL CONGELADO EN PLANTA x 2kg

*Pleoticus muelleri* antioxidantes

**Instrucciones de uso:** Descongelar y preparar al gusto

**VALORES NUTRICIONALES** (para etiqueta) por 100 g de producto terminado.

Producto bruto	<input checked="" type="checkbox"/>	Producto preparado	<input type="checkbox"/>	
<b>GRASAS TOTALES</b>	1.3	%	<b>Vitaminas:</b>	<b>Hidratos de carbono:</b> 0.10%
* colesterol	150	mg	Vit. A	Vit. B3
* saturadas	0.29	%	Vit. D	Vit. B6
* insaturadas		%	Vit. E	Vit. B9
AG monoinsaturados	0.36	%	Vit. C	Vit. B12
AG poliinsaturados		%	Vit. B1	Biotina
		%	Vit. B2	Ac. Pantotenico
<b>PROTEINAS :</b>	21	%	<b>MINERALES</b> mg	<b>VALOR ENERGÉTICO</b>
HIDRATOS CARBONO		%	* Sodio	95,70 Kcal/100g (400,4 KJ)
* azúcar(es)		%	* Calcio	
* almidón		%	* Hierro	<b>COD BAR EAN13</b>
<b>FIBRAS</b>		%	* Fosforo	<b>CLASIFICACION / TALLAS</b>
	<b>TAMAÑOS (PESO, CAPACIDAD Y FORMATOS)</b>			7798090450173 L1 = 10/20 Piezas /kg
<b>PESO NETO</b>	12 Kg (6 cajas x 2kg)			7798090450180 L2 = 21/30 Piezas /kg
<b>PESO ESCURRIDO</b>				7798090450197 L3 = 31/40 Piezas /kg
				7798090450111 L4 = 41/60 Piezas /kg
			Elaborado en tierra	7798090450128 L5 = 61/80 Piezas /kg





**Esta lista debe ser rellena completamente a fin de realizar las selecciones de productos tras las solicitudes de los consumidores. Se rechazará por incumplimiento de una de las celdas**

SI = Presencia      NO = Ausencia

	SI	NO		SI	NO
Proteína láctea de vaca		x	AHB/THB (E320-E321)		x
Lactosa/azúcar láctea		x	Acido benzoico (E210		x
Huevo de gallina		x	->E213)		
Proteína de soja		x	Parabenceno (E214->E219)		x
Aceite de soja		x	Tartrazina (E102)		x
Gluten		x	Amarillo anaranjado (E110)		x
Trigo		x	Azorubina, Carmoisina->		x
Arroz		x	(E122)		x
Sacarosa		x	Amaranto (E123)		x
Buey		x	Rojo Cochinilla A (E124)		x
Cerdo		x	Acido sórbico (E200->E203)		x
Pollo		x	Canela		x
Pescado		x	Vanillina		x
Crustáceos	x		OGM etiquetable		x
Molusco cefalópodo		x	OGM totales		x
Fructosa		x	Acidulantes		x
Maiz		x	Antioxidantes	x	
Levadura		x	Polioles		x
Cacao		x	Glutamato		x
Ingredientes o derivados vacuno *		x	Sulfitos (E220->E227)	x	
Cacahuetes		x	Fosfatos		x
Nueces		x	Azucars		x

\* : en este caso, precisar el ingrediente, auxiliar tecnológico o aditivo afectado.

El vendedor garantiza no utilizar ingredientes procedentes de Organismo Genéticamente Modificado (autorizado o no) y certifica haber comprobado la trazabilidad de cada materia prima utilizada (ingredientes, derivados, aditivos) para cada uno de sus proveedores.

**E-223 Metabisulfito Sódico**


<b>PACKAGING Y PALETIZACION</b>			<b>PALETIZACION</b>	Variable
<b>PACKAGING</b>	<b>UNIDAD DE VENTA</b>	<b>CONTENIDO MASTER</b>	<b>TIPO DE PALLET</b>	Europeo
<b>TIPO</b>	Master	estuches x 2kg neto c/u	<b>Nº CAJAS</b>	54
<b>NUMERO DE UNIDADES</b>	1	6	<b>BASE</b>	6
<b>PESO DEL EMBALAJE</b>	450 gr aprox	120g aprox c/u	<b>ALTURA</b>	9
<b>MATERIAL MASTER</b>	Cartón corrugado 200lbs		<b>KG PALLET</b>	648
<b>DIMENSIONES MASTER</b>	exteriores 425x314x194mm		<b>ALTURA PALLET</b>	



**DESCRIPCION DEL PRODUCTO GAMBON AUSTRAL CONGELADO EN PLANTA x 2kg**

**ANALISIS MATERIAS PRIMAS (una página por materia prima) MATERIA PRIMA :**

**CARACTERISTICAS FISICAS (incluido control del peso)**

TEST	Normativa	Unidad	Método de Análisis (Norma - Descripción breve)	Lab (I/E) (Interno / Externo)	Frecuenc. Análisis
Materia extraña	ausencia - ausencia		visual	Interno	1/1 lote
Nº piezas deshidratadas(%)	≤ 10 - ≤ 12		visual	Interno	1/1 lote
Nº de piezas rotas	≤ 3 - ≤ 5		visual	Interno	1/1 lote
Melanosis	≤ 3 - ≤ 5				
<b>Peso neto</b>	<b>Media de lote &gt;=</b> <b>Valor nominal</b>		<b>CEE nº 75/106 19/12/74</b> <b>CEE nº 76/211 20/01/76</b>		
Peso neto escurrido			Pesada en Balanza calibrada	Interno	1/45 min
Partículas metálicas	ausencia	ausencia	Comprobación detector metales	Interno	1/45 min
Comprobación lote	correcto	-----	Visual	Interno	1/45 min
<b>Comprobación envasado</b>	correcto	-----	Visual	Interno	1/45 min
Tª del producto	max -15°C (producto a túnel/cámara)		Tª con termómetro calibrado	Interno	1/45 min
Presentación producto	correcto	-----	Visual	Interno	1/45 min
Peso neto máster			Pesada en Balanza calibrada	Interno	1/45 min

**CARACTERISTICAS QUIMICAS**

TEST	Normativa	Unidad	Método de Análisis (Norma - Descripción breve)	Lab (I/E) (Interno / Externo)	Frecuenc. Análisis
Humedad	75.3	%	Directiva 2001/22/CE	E	<b>Estudio anual de materias primas</b>
Nitrogeno Total	0.25	%	Directiva 2001/22/CE	E	
Genizas	1.65	%	Directiva 2001/22/CE		



**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

TEST	Normativa	Unidad	Método de Análisis (Norma - Descripción breve)	Lab (I/E) (Interno / Externo)	Frecuenc. Análisis
Aerobios mesófilos	X ≤ 10 - ≤ 10 <sup>3</sup>	ufc/g	ISO 4833 Y CENAN-1989	Externo	1/3 lotes
Enterobacterias	X ≤ 10 - ≤ 10	ufc/g	ISO 7402 Y CENAN-1989	Externo	1/3 lotes
Coliformes totales	aus	ufc/g	MIC/06 ED.3 REV.1		
Escherichia coli	aus	ufc/g	MIC/07 ED.3 REV.1		
Salmonella y shigel	X aus - aus	ufc/25g	EN 12824 Y AFNOR BIO	Externo	1/3 lotes
Stafilococcus aureu			La muestra analizada cumple la O. 2 de		
Estreptococcus			Agosto de 1991. Normas microbiológicas,		
Mohos y levaduras			para productos de la pesca y acuicultura		
Sulfito reductores			para los parametros analizados		
<b>OTROS :</b>					
Vibrio parahaemo.					



**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

ASPECTO / COLOR / TEXTURA / OLOR / SABOR	Método de Análisis (Norma - Descripción breve)	Lab (I/E) (Interno / Externo)	Frecuenc. Análisis
Color típico	visual	I	1/1lote
Olor típico	olfato	I	1/1lote
Sabor típico	gusto (cocinación hervido en agua)	I	1/1lote



**DESCRIPCION DEL PRODUCTO**      **GAMBON AUSTRAL CONGELADO EN PLANTA x 2kg**

**ANALISIS PROCESADO**

**ETAPAS DE FABRICACION (diagrama de flujos y puntos de control, incluido análisis APPCC)**

ETAPAS DEL PROCESO	PUNTOS CONTROLADOS	FRECUENCIA	VALORES CRITICOS
1. Recepción producto	Control visual del producto Control temperatura transporte Control organoléptico Control de la documentación	1/ lote	Temperatura producto mayor -18°C Temperatura transporte mayor -15°C
2. Almacenamiento ( Cámara congelado)	Control registro temperatura Control limpieza	1/lote	Temperatura igual o inferior a -18°C
3. Transporte/Distribución	Control temperatura Control visual superficies	1/lote	Temperatura - 15°C
4. -			
5. -			
6. -			
7. -			
8. -			
9. -			
10. -			
11. -			
12. -			
13. -			

DATOS COMPLEMENTARIOS : ANEXO    Si    No

	x
--	---

<b>APROBACION CONARPESA</b>		<b>APROBACION DEPARTAMENTO TECNICO</b>	
* Nombre		* Nombre	
* Fecha y Firma		* Fecha y Firma	