



POTA ANILLA "G" 10% ALFRIO IT 5 Kg

OFICINA CENTRAL: Lameiro 46 - Sárdoma 36214 Vigo (Spain) Teléfs. 986 424333, Fax: 986 415265. Web site: www.alfrio.es

Código Artículo: 3000510

FECHA: Marzo 2008

Versión: 00

IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

Marca comercial: ALFRIO
Nombre comercial: ANILLAS DE POTA / ANILHAS DE POTA / ANELLI DI TOTANO ATLANTICO / TINTENFISCHRINGE NATUR / SQUIND RINGS
Nombre científico: *Illex argentinus*
Zona de pesca: Pescado en Atlantico Sudoeste.
Materia prima: M
Lista de ingredientes: Pota, agua, sal, acidulante ácido cítrico y estabilizante E-452
Peso ud venta: 5 Kg
Peso caja: 5 Kg
Glaseo: 10%
Nº CE: ES 12.00108/C

Descripción general del proceso

Se recibe la pota congelada. Se descongela, se retira la aleta, se limpia, pela y se somete a un tratamiento que confiere al producto las cualidades organolépticas, físico-químicas y aptitudes bacteriológicas que caracteriza la calidad de nuestros productos. Se congela en túnel dinámico, se corta, glasea, pesa y finalmente se envasa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO

Modo de presentación: Anillas IQF a granel
Características físicas: Presencia de fresco, ausencia de materias extrañas, pieles, manchas rojizas
Se permite un 10% de anillas defectuosas y tiras
Ancho de corte: 15 mm
Unidades en kilo: 50-100
Descripción color: Color blanco-crema-gris claro
Descripción olor: Neutro, característico.
Descripción textura: Característica; consistente pero blanda.
Modo de conservación: Congelado, T^a<18°C (desviación 3°C)
Fecha caducidad envase: 18 meses

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DEL PRODUCTO

NBVT <25 mg/100 g RE CE 2074/2005
MERCURIO: < 0,5 mg/Kg RE CE 629/2008 modifica el R^o 1881/2006
CADMIO: < 1 mg/Kg RE CE 629/2008 modifica el R^o 1881/2006
PLOMO: < 1 mg/Kg RE CE 629/2008 modifica el R^o 1881/2006

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO

	Límite establecido		Límite legal
Aerobios mesófilos	n=5 c=2	m=10e5 ufc/g M=10e6 ufc/g	R. D. 3484/2000
Coliformes	n=5 c=2	m=10e3 ufc/g M=10e4 ufc/g	R. D. 3484/2000
E Coli	n=5 c=2	m=10 ufc/g M=10e2 ufc/g	R. D. 3484/2000
S. aureus	n=5 c=2	m=10 ufc/g M=10e2 ufc/g	R. D. 3484/2000
Salmonella	n=5 c=0	ausencia / 25 g	Reglamento CE 2073/2005
Listeria monocytogenes	n=5 c=0	ausencia / 25 g	Reglamento CE 2073/2005

CARACTERÍSTICAS EMBALAJE

	Tipo	Material	Referencia	longitud/anchura/altura (mm)	peso tara	Etiqueta
Embalaje primario	Bolsón transp.	PE BD	2044	70/40*55 (150u)	25	
Embalaje exterior	Caja alfrío	cartón	02.01.001	384*284*175 (4)	380	100*80

CARACTERÍSTICAS PALETIZACIÓN

	Base	Altura	+ Cajas	Total cajas	Peso ca	Peso total	h palet (m)
PALET 800*1200 NAC	8	10		80	5	400	1,87
PALET 800*1200 ITA	8	11		88	5	440	2,05

OBSERVACIONES

No contiene ingredientes susceptibles de causar alergias.

El producto cumple con la Directiva 2003/89/CE que obliga en el etiquetado de los productos alimenticios y de las bebidas alcohólicas los ingredientes presentes en su composición que puedan producir reacciones alérgicas en personas propensas a padecerlas.

El producto no contiene ingredientes de origen y/o composición OGM, ni son tratados mediante radiaciones ionizantes.

El producto cumple con los Reglamentos (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.

La posible presencia de OGMs en los alimentos, en su composición o en su producción no contraviene la citada normativa comunitaria por lo que a su pertinente autorización se refiere.

El producto no contiene, está compuesto o se a producido a partir de OGMs en un porcentaje superior al 0,9% de los ingredientes del alimento considerados individualmente o de los alimentos consistentes en un solo ingrediente, y en cualquier caso la presencia de OGMs es accidental o técnicamente inevitable.

MODO DE EMPLEO

Se puede usar congelado o dejando descongelar en la parte baja del frigorífico entre 6-8 horas antes y una vez descongelado, usar como un producto fresco.

Una vez descongelado producto, no se puede volver a congelar.

Mantener a temperatura igual o inferior a -18°C

ETIQUETA