

CÓDIGO
PRODUCTOREF. ANEDILCO
RODAJAS DE CAELLA S/P, C/H

FTE-SAE-002

1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

1.1 MATERIA PRIMA	Caella +35 sin piel
1.2 DENOMINACIÓN COMERCIAL	Rodajas de Caella s/p, c/h
1.3 DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Prionace glauca (BSH)</i>
1.4 ZONA DE CAPTURA	Variable
1.5 ARTE DE PESCA	Líneas y anzuelos
1.6 GLASEO/TOLERANCIA	20%
1.7 ANCHO DE CORTE	1,2 cm espesor
1.8 TIPO DE CORTE	Media luna y redonda
1.9 GRAMAJE	250-350 g / pieza // Caja a peso fijo de 6 Kg

2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

2.1 PRESENTACIÓN	A granel en caja Anedilco rodajas
2.2 TIPO DE ENVASE	Caja Anedilco rodajas
2.3 TIPO DE EMBALAJE	Palet (9x11h)
2.4 KILOS/CAJA	Caja a peso fijo de 6 Kg
2.5 CADUCIDAD	24 meses a partir de la fecha de 1 ^a congelación
2.6 CAJAS / PALET	9 base x 11 altura (h) = 99 cajas / palet

3. OBSERVACIONES

PLU 904

ETIQUETA SOLICITADA POR EL CLIENTE

 SI NO

FECHA:

01/04/2016

DATOS EN ETIQUETA DE LA CAJA

RODAJAS DE CAELLA S/P, C/H <i>Prionace glauca</i>	ETIQUETA ANEDILCO
CÓDIGO 3-ALFA FAO DE LA ESPECIE: BSH	
LOTE: Lote elaborado	<input type="checkbox"/> TABLA DE VALORES NUTRICIONALES
CAPTURADO EN: Océano (Zona FAO xx)	
SUBZONA: (sólo si es FAO 27 o 37)	
ARTE DE PESCA: LÍNEAS Y ANZUELOS	
PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA	
FECHA DE 1 ^a CONGELACIÓN: DD.MM.AAAA (ver fecha de 1 ^a congelación del Lote frigorífico de materia prima)	
FECHA DE ELABORACIÓN: DD.MM.AAAA	
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE : 24 meses a partir de la fecha de 1 ^a congelación	
INGREDIENTES: CAELLA. Contiene pescado. Puede contener trazas de moluscos y/o crustáceos.	
Mantener a -18°C. Producto congelado, una vez descongelado no volver a congelar.	ES 12.08513/PO CE (EN ÓVALO)
PESO NETO=PESO NETO ESCURRIDO (Kg)	
Información logística complementaria: 1 x 6 Kg	
ELABORADO PARA: ANEDILCO S.L.	
FERNANDO REMACHA 1, 2 ^º F. TEL: 948826025 - 31500 TUDELA (NAVARRA)	
EAN 128 (28436044485736)	

4. DECLARACIÓN OMG (ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE)

El proveedor certifica que ni este material, ni en su caso los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteínas genéticamente modificadas.

5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

El proveedor declara que los productos que suministra contienen o pueden contener, los siguientes alérgenos:

Pescado y productos a base de pescado

Trazas de crustáceos y productos a base de crustáceos

Trazas de moluscos y productos a base de moluscos

No contienen Glúten.

6. VALORES NUTRICIONALES

Ver en un ejemplo de etiqueta.

7. USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES A QUIEN VA DIRIGIDO

USO PREVISTO: Cocinado completo.

GRUPO DE CONSUMIDORES: Todos en general, excepto los afectados por los alérgenos indicados anteriormente.

8. CARACTÉRISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Hg	límite máximo 0,5 ppm	FRECUENCIA Ver Plan Control Analítico
----	--------------------------	--

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

AEROBIOS MESÓFILOS	< 1.000.000 ufc / g	FRECUENCIA
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 1000 ufc / g	Ver Plan Control Analítico
SALMONELLA spp.	AUSENCIA	

10. DECLARACIÓN RESPONSABLE SISTEMA SAE - REQUERIMIENTOS ASEs

DECLARACIÓN RESPONSABLE:

El responsable del establecimiento certifica que su sistema de trazabilidad permite la identificación del proveedor anterior que ha participado en la cadena de producción del lote/s o partida/s entregadas y las especificaciones acordadas con el mismo.

LISTADO ASEs PAÍSES/ REQUERIMIENTOS/ SAES NIVEL 2

Fecha Rev.: 09/05/2016

Revisado por: Julia Sales

China	ASE - 1628
Los productos fueron inspeccionados por la autoridad competente, conforme a las reglamentaciones europeas y chinas aplicables, y no se encontró ningún germe patógeno, ni sustancias tóxicas, ni sustancias indeseables, ni sustancias extrañas.	
Corea del Sur	ASE - 1350
Cumple requisitos de higiene según normas del país importador y/o no contiene residuos o contaminantes que superen las normas establecidas en la normativa en vigor en el país IMPORTADOR / u otros requisitos específicos.	
Cuba	ASE - 1623
Los animales acuáticos que dieron origen a los productos pesqueros proceden de zonas libres de biotoxinas (Toxinas Paralizante, Amnésica y Diarreica), y en las que no se ha registrado actividad biotóxica ni mortandad de peces durante los tres meses precedentes a su captura o cultivo.	
Nueva Zelanda	ASE - 1301
Para los productos que han sido importados en la Unión Europea desde un país tercero, y posteriormente son destinados a la exportación a Nueva Zelanda: a) Han sido importados en la Unión Europea desde los siguientes países (cumplimentar); b) Proceden de países tercero aptos para exportar a Nueva Zelanda (aprobados por el MAF); c) Han sido almacenados, manejados, procesados, envasados, y/o embalados en un establecimiento apto para la elaboración de productos para el comercio intracomunitario; d) Son originarios de un país tercero y de un establecimiento autorizados por la Unión Europea, y son aptos para la exportación a la Unión Europea; e) Debe adjuntarse a este documento, una copia del certificado de importación en la Unión Europea, la cual debe ser también firmada y sellada.	
Para envíos que contengan salmónidos: El envío solamente contendrá salmónidos de los géneros <i>Onchorhynchus</i> , <i>Salmo</i> o <i>Salvelinus</i> , presentándose decapitado, sin branquias, sin intestinos y sexualmente inmaduros.	
Para envíos que contengan huevas: Los productos han recibido un tratamiento térmico de F03 y son auto-estables.	
Rusia	ASE - 645
Cumple requisitos de higiene según normas del país importador y/o no contiene residuos o contaminantes que superen las normas establecidas en la normativa en vigor en el país IMPORTADOR / u otros requisitos específicos.	
Ha sido sometido al tratamiento indicado (PRODUCTO).	
Ha estado bajo vigilancia o supervisión veterinaria (en su caso, en el plazo indicado)	
El ámbito indicado (país/ámbito administrativo/explotación/rebaño) no está sometida a restricción oficial por razones zoosanitarias, en el plazo indicado (en su caso).	
Túnez	ASE - 683
Respetan los criterios organolépticos, parasitológicos, microbiológicos y químicos fijados por:	
a. Las normas exigidas por la Autoridad Competente tunecina.	
b. Los acuerdos contractuales entre la Autoridad Competente Tunecina y las Autoridades Oficiales del país exportador.	
c. A falta de tales normas y/o acuerdos, las recomendaciones del "Codex Alimentarius".	
DECLARACIÓN RESPONSABLE:	
El responsable del establecimiento certifica que su sistema de trazabilidad permite la identificación del proveedor anterior que ha participado en la cadena de producción del lote/s o partida/s entregadas y las especificaciones acordadas con el mismo.	

FECHA 1 ^a EDICIÓN: 06/10/2016	DPTO. PRODUCCIÓN Manuel Carballo Tomé	DPTO. COMERCIAL Roberto Barreiro	DPTO. CALIDAD Julia Sales Soto
Nº REVISIÓN: 1			
FECHA REVISIÓN: 06/10/2016			