

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

BOCADOS ATUN IQF 2,55 KG CAMPOS (3X3)

Foto Producto:



Referencia:	ABOCGSP03C
Nombre Producto	BOCADOS ATUN IQF 2,55 KG CAMPOS (3X3)
Marca:	CAMPOS

Descripción producto:	Producto congelado cuya materia prima principal es Atún. Producto elaborado a partir de piezas de pescado. Producto reconstituido de atún (ver ingredientes) en formato IQF en bolsa y caja de 2,55 kg de peso escurrido, cortados para tener una dimensión de 3x3.
Ingredientes	ATUN 80%, AGUA, PROTEINA DE SOJA, antioxidantes (e331iii, e301) Elaborado a partir de piezas de Pescado.
Alegaciones Nutric:	Fuente natural de ácido graso Omega 3. Alto contenido en proteínas
Población:	Publico en general. No apto para personas alérgicas al PESCADO y a la SOJA.
Especie	Thunnus Albacares (Atún aleta amarilla) o Thunnus Obesus (Atún de ojo grande)
TARIC:	0304 87 00
Aspecto:	Piel: No presencia. Visceras: No presencia. Espinias: No Presencia. (Debido a un proceso de extracción manual ocasionalmente puede aparecer alguna espina). Sangacho: No presencia. Color: Característico de la especie. Olor: No rancio. Glaseo: 15%
Otras características:	Textura compacta. Ausencia de hematomas. Ausencia de cuerpos extraños.
Temperatura:	-18º C /
Método preparación recomendado:	Para su elaboración no es necesario descongelar. Producto no apto para su consumo en crudo, es necesario su elaboración.
OMG	No incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, la eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera el valor del 0,9% tal y como establece dicho Reglamento.

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**

TRAZABILIDAD / LOTE:	L-DDDBBC
	DDD: día juliano de fabricación. BB: especie donde 01 es Thunnus Obesus y 02 Thunnus Albacares. C: año de producción
Vida Útil:	15 meses desde la fecha de elaboración.
Almacenamiento:	-18º C /
Información Nutricional para 100 grs. * Variacion ± 15%	Valor energético: 340 Kj/80 Kcal
	Grasas 1,3 g
	- A.G.Saturados 0,3 g
	Hidratos de carbono 2,8 g
	- Azúcares 0 g
	Fibra alimentaria 0 g
	Proteínas 15 g
	Sal (g) 0,65 gr

Alergenos	Presente en Producto	Puede Contener
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO
Pescados y productos a base de pescado.	SI	SI
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	SI	SI
Leche y derivados (incluida la lactosa).	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados.	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Moluscos y productos derivados.	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO

Otra información nutricional:	
----------------------------------	--

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Documento: E156-PC-04-01

Rev: 1.9

16/01/2020

Normas microbiológicas y parasitológicas	<ul style="list-style-type: none"> • Recuento colonias aeróbias mesófilas: n=5, m=10^5 ;c=2, M=10^6 • Enterobacteriaceas Lactosa Positivas: n=5, m=10^3; c=2, M=10^4 • Escherichia coli: n=5, m=10; c=2, M=10^2 • Staphylococcus Aureus: n=5, m=10; c=2, M=10^2 • Salmonella: Ausencia en 25 gr • Listeria monocytogenes: n=5, c=1, m=10; M=10^2
Características Químicas	<p>Histaminas: < 100ppm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mercurio: Máx. 1 ppm. • Cadmio: Máx. 0.1ppm • Plomo: Máx. 0.3ppm.
Criterios de rechazo/Tolerancia:	
Otras especificaciones:	El producto cumple el Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Zona de pesca FAO:	Dolphin Safe
Ver etiqueta	
FAO n.º 34	Atlántico centro-oriental
FAO n.º 41	Atlántico sudoccidental
FAO n.º 47	Atlántico sudoriental
FAO n.º 51	Océano Índico occidental
FAO n.º 57	Océano Índico oriental
FAO n.º 67	Pacífico noreste
FAO n.º 71	Pacífico centro-occidental
FAO n.º 77	Pacífico centro-oriental
FAO n.º 81	Pacífico sudoccidental
FAO n.º 87	Pacífico sudoriental
Método de producción:	Redes de cerco y redes izadas PS

CODIGO INTERNO	ABOCGSP03C			
EAN13	8425663000730			
UNIDAD DE VENTA	KGS (PESO FIJO)			
FORMATO:	GRANEL IQF			
Caracteristicas Material:	Aspecto externo: Cumpliran en todos los casos bolsas/barquetas limpias.			
	Peso Material Acondicionamiento - Bolsa/Barqueta: 16 grs x 1 Unids			
Material: bolsas de Polietileno y Poliamida (PE+PA). Normativa aplicable a los plásticos: Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (y sus modificaciones). Reglamento (CE) nº 450/2009 de la Comisión (y sus modificaciones). Reglamento (UE) 10/2011 (y sus modificaciones). Reglamento (CE) nº 2023/2006 de la Comisión, modificado por el Reglamento CE nº 282/2008.				
UNIDAD LOGISTICA	Cada caja contiene 2,55 Kgs de bocados.			
DUN14	18425663000737			
EAN128 CAJA	(01)18425663000737(15)AAMMDD(10)DDDC			
Peso Neto escurrido: 2,55 Kgs; Peso incluyendo Glaseo: 3 Kgs; Peso bruto Caja: 3,31 Kgs				
MEDIDAS:	8,7 X 39,4 X 25,6 Cm (Alto x Ancho x Fondo)	Peso Cartón: 0,291 Kgs		

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**

Documento: E156-PC-04-01

Rev: 1.9

16/01/2020

DISEÑOS

Cajas no abolladas, sin agujeros y sin rupturas, secas, sin manchas de agua, cerradas con precinto.



FICHA DE ESPECIFICACIONES GRÁFICAS						Referencia Cliché: 150430
Cliente: SALICA ALIMENTOS CONGELADOS (2039)		Referencia: CJASOLG06C-SOLOMILLOS 1X3 CAMPOS Proveedor/RP: MOLDIFLEX				
Nº Elemento: 101738		Código Barras:		Tipo: Máquina: EMBA		
Colores:	AZUL P.REFLEX	PLATA P.877	ROJO 75			Fecha: 16/02/2016
						Revisión: 02
Nº Diseño/Plano/Troquel: 4635JCP		Med. Interiores: 390X252X79			Aprobado por:	Revisado cliché:
Observaciones: --						

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA****ETIQUETADO**

Marcaje:

Bolsa sin etiqueta; Evita contacto de producto con caja.



Marcaje de la caja:

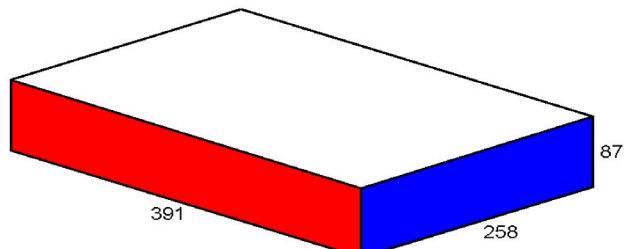
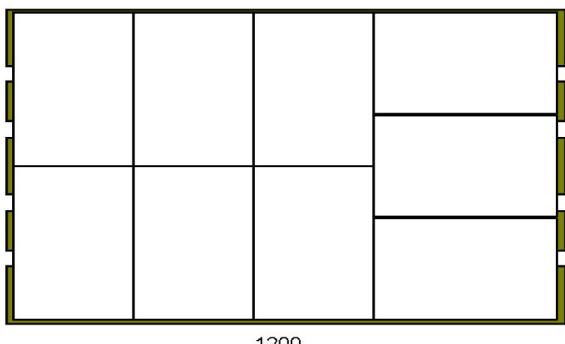
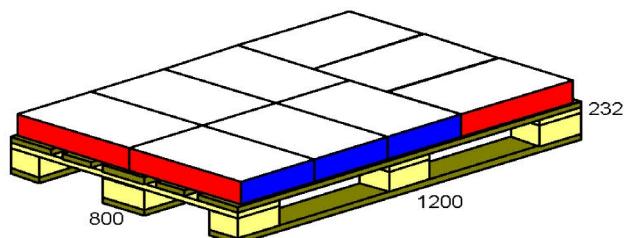
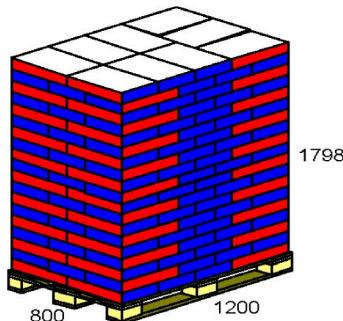
Según muestra de ejemplo

Etiqueta Caja:

CAMPOS	BOCADOS ATUN IQF 2,55KG CAMPOS (3X3)	ABOCGSP03C
		Ingredientes: ATUN ALETA AMARILLA (80%) agua, proteína de soja, antioxidantes (e331iii, e301). "Elaborado a partir de piezas de pescado"
LOTE: L- 0469		Capturado en: PACIFICO CENTRO-ESTE FAO 77 Elaborado en: ESPAÑA Denominacion: ATUN ALETA AMARILLA Especie: YFT-THUNNUS ALBACARES Arte de pesca: REDES DE CERCO Y REDES IZADAS
Fecha de congelación: 01/01/2018 Fecha elaboración: 01/01/2018 Consumir preferentemente antes del: 01/01/2018 Cocinar antes de consumir Producto congelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. ESTE PRODUCTO PROVIENE DE UNA AGRUPACIÓN DE DIFERENTES BUQUES.	Peso Neto 2,55 Kg Peso Neto Escurrido: 2,55 Kg	INFORMACION NUTRICIONAL en 100g Valor energético 340kJ / 80 kcal Grasas 1,3 g De las cuales saturadas 0,3 g Hidratos de Carbono 2,8 g Azucares 0 g Proteínas 15 g Sal 0,65 g
DUN 14: 18425663000737		SALICA ALIMENTOS CONGELADOS S.A. Pol. Industrial A Tomada, parc. 11-12. 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña) ES 12.10543/C CE

PALETIZACION

EAN128 PALET	(02)18425663000737 (15) AAMMDD (10) DDDC (37)171
SSCC	(00) 38425663XXXXXXXXXXC
TIPO PALET	Palet Europeo 120x80
Paletización (B X A)	9 X 19 = 171 Cajas
Peso Bruto Palet	590,5
Altura Palet	179,8



Empresa:	SALICA ALIMENTOS CONGELADOS, S.A	
Registro Sanitario	ES 12.10543/C CE	
Producto		
Certificaciones:	ISO 14001; BRC; EMAS; IFS	
Planta de Producción	Pol.Ind. A Tomada - Avda. A Tomada Parc 11-12 15940. Puebla del Caramiñal. A Coruña. Spain Telf: 981 83 28 33	
Oficina Comercial	Pol.Ind. Landabaso S/N 48370. Bermeo. Vizcaya Telf: 94 688 05 00	
Product Origin:	España	
Firma del Responsable	Documento:	E156-PC-04-01
	Revisión:	1.9
	Fecha:	16/01/2020
Firmado: Director de Calidad Javier Garcia		