



**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO
provisional**

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 23/05/2023
Edición: 1

XXXXX – BROCHETA COCTEL ULTRACONGELADA -DELFIN- 900 G

PROVEEDOR: Delfín Ultracongelados, S.A.

PRODUCTO: Brochetas coctel ultracongelada -DELFIN- 900 G

Denominación comercial: Brocheta coctel	Ver tabla
Arte de pesca: Ver tabla	Ver tabla
Origen: Dentro/ Fuera de la Unión Europea	Código 3-alfa: N/A
FABRICACIÓN	Los distintos ingredientes se insertan en palillos de brochetas, se envasan en porex en formato 900 g que se flejan a razón de 4 cajas de porex El producto así elaborado se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.

ENVASE PRIMARIO: Porex formato 900 g de peso neto	ENVASE SECUNDARIO: N/A
EAN 13: pendiente	EAN 14: pendiente
CAJAS POR CAPA: pendiente	CAJAS POR PALET: pendiente
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	Máximo 24 meses desde fecha de elaboración (MM/AAAA)
LOTE	Combinación de dígitos (Orden de trabajo)
FECHA DE CONGELACIÓN	N/A
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Mantener a temperatura inferior a - 18°C. Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos congelados a temperatura inferior a -18°C.
MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO	Producto ultracongelado. Una vez descongelado no volver a congelar. Producto listo consumo.
POBLACIÓN DE DESTINO	Este producto está destinado a toda la población en general, excepto a las personas alérgicas a las sustancias incluidas en la declaración de alérgenos y a la población vegetariana.



FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO
provisional

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 23/05/2023
Edición: 1

XXXXX – BROCHETA COCTEL ULTRACONGELADA -DELFIN- 900 G

INGREDIENTES	Marisco (34%) [langostino blanco cocido pelado (langostino , sal, antioxidante (metabisulfito sódico) y correctores de acidez (citratos de sodio)) y carne de mejillón de Chile cocido], vinagreta cítrica [aceite de girasol, aceite de oliva, preparado pasteurizado de limón (18,5%) (agua, puré de limón, zumo de limón concentrado, acidulante (ácido cítrico) y conservante (sorbato potásico)), agua, pimienta negra, conservante (sorbato potásico), sal , colorante (carotenos) y perejil], boquerón en vinagre (boquerón , aceite de oliva virgen extra, ajo, perejil, vinagre y sal), rodaja de potón del Pacífico (potón , agua, sal, estabilizante (trifosfatos) y corrector de acidez (citratos de sodio)), tronkito de mar [surimi (50%) carne de pescado , estabilizantes (sorbitales, difosfatos, trifosfatos y polifosfatos), agua, clara de huevo , almidón de trigo sin gluten, carne de cangrejo (3%), aroma (contienen crustáceos), aceite de nabina, azúcar, sal, almidón modificado de patata, potenciadores del sabor (E-621, E-635), estabilizante (carragenano), colorantes (extracto de pimentón y ácido carmínico)], aceituna verde, cebolleta perla, pimiento rojo y aceituna negra.
ALÉRGENOS	Contiene crustáceos, moluscos, sulfitos y pescado . Puede contener trazas de soja .
OGM's	No contiene

LISTA DE INGREDIENTES

INGREDIENTES	ESPECIE	VARIOS
LANGOSTINO VANNAMEI	<i>Penaeus vannamei</i>	Producto de acuicultura De cría en Ecuador. Puede proceder de otras zonas de cría.
CARNE DE MEJILLÓN	<i>Mytilus chilensis</i>	Producto de acuicultura De cría en Chile
BOQUERÓN	<i>Engraulis encrasiculus</i>	Capturado en Mar Mediterráneo Este.
TACOS DE POTÓN DEL PACÍFICO	<i>Dosidicus gigas</i>	Capturado en Océano Atlántico Sudeste. Arte de pesca: sedales y anzuelos
TRONKITO	–	–
ACEITUNA VERDE	–	–
CEBOLLETA PERLA	–	–
PIMIENTO ROJO	–	–
ACEITUNA NEGRA	–	–



**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO
provisional**

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 23/05/2023
Edición: 1

XXXXX – BROCHETA COCTEL ULTRACONGELADA -DELFIN- 900 G

PARÁMETROS FISICO-QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso neto (g)	900	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Talla (pieza/caja porex)	42	-	Pesado/Contaje
Peso brocheta (g)	20/30	20/30	Pesado
Glaseo (%)	5		ORDEN PRE 3360/2004

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	<1x10 ⁶	<1x10 ⁶	Cultivo en placa/Tiempo (fluorescencia)
Enterobacterias totales / g	<1x10 ³	<1x10 ³	Cultivo en placa/Tiempo (fluorescencia)
Coliformes totales / g	<1x10 ³	<1x10 ³	Cultivo en placa/Tiempo (fluorescencia)
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 ²	<1x10 ²	Cultivo en placa/Tiempo (fluorescencia)
<i>Salmonella spp</i> / 25g	No detectado	No detectado	Vidas
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 ²	<1x10 ²	Cultivo en placa/Tiempo (fluorescencia)

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valoración
Color	Varios colores según ingredientes
Olor	Intenso aroma a marisco ausencia de olores extraños
Sabor	Intenso sabor a marisco una vez cocinado
Textura	Característico de cada ingrediente



**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO
provisional**

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 23/05/2023
Edición: 1

XXXXX – BROCHETA COCTEL ULTRACONGELADA -DELFIN- 900 G

NORMATIVA LEGAL VIGENTE	
REAL DECRETO	1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes y por el que se deroga el Reglamento nº 1881/2006.
REGLAMENTO	1333/2008, sobre aditivos alimentario y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
REGLAMENTO	1379/2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura
REGLAMENTO	2406/69, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros y posteriores modificaciones.
REGLAMENTO	10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.