



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 18/01/2023
Edición: 8

32226 - FILETE LENGUADO DELFIN VACIO 20X180 G

FECHA	CAMBIO REALIZADO
10/09/2021	Actualización de la legislación e ingredientes, nuevo método analítico, añadidos valores nutricionales
26/04/2022	Actualización de la especie e ingredientes
18/01/2023	Actualización de la legislación

PROVEEDOR: Delfín Ultracongelados, S.A.

PRODUCTO: Filete crudo de lenguado rubio/Lengua ultracongelado -DELFIN- 180g

Denominación comercial: Lenguado / Lengua	Nombre científico: <i>Solea senegalensis</i> / <i>Cynoglossus spp</i>
Arte de pesca: Redes de cerco y redes de izada	Capturado en: Océano Atlántico Centro Este
Origen: Fuera de la Unión Europea	Código 3-alfa: OAL
FABRICACIÓN	La mercancía capturada en alta mar mediante redes de cerco y redes de izada es fileteada, ultracongelada, higienizada individualmente y envasada a 2kg de peso neto. De esta forma llegan a nuestras instalaciones donde se envasan al vacío y se introducen en cajas de cartón formato 20x180 g de peso neto. El producto final elaborado se deposita en cámara de conservación hasta su distribución.
ENVASE PRIMARIO: Bolsa de vacío de 180 g de peso neto	ENVASE SECUNDARIO: Caja de cartón formato 20x180g de peso neto. Medidas: 32x23,5x21,5 cm
EAN 13: 8410547937240	EAN 14: 18410547937247
CAJAS POR CAPA: 10	CAJAS POR PALET: 80
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	Máximo 30 meses desde fecha de congelación (MM/AAAA)
LOTE	Combinación de dígitos (Orden de trabajo)
FECHA DE CONGELACIÓN	DD/MM/AAAA
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 crudo, debe ser cocinado completamente antes de su 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

Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 18/01/2023
Edición: 8

32226 - FILETE LENGUADO DELFIN VACIO 20X180 G

FECHA	CAMBIO REALIZADO
10/09/2021	Actualización de la legislación e ingredientes, nuevo método analítico, añadidos valores nutricionales
26/04/2022	Actualización de la especie e ingredientes
18/01/2023	Actualización de la legislación

INGREDIENTES	Filete de lenguado/lengua (<i>Solea senegalensis</i> / <i>Cynoglossus spp</i>)
ALÉRGENOS	Contiene pescado . Puede contener trazas de moluscos, crustáceos y sulfitos .
OGM's	No contiene

VALORES NUTRICIONALES

Parámetro	Por 100 g
Valor energético (Kcal/ kJ)	317/75
Grasas (g)	0,3
De las cuales saturadas (g)	0,2
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	18
Sal (g)	0,12

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso neto (g)	180	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Talla (gramos/pieza)	40/80	40/80	Pesada/Visual

**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**Revisado por Dpto. Calidad
Fecha: 18/01/2023
Edición: 8**32226 - FILETE LENGUADO DELFIN VACIO 20X180 G**

FECHA	CAMBIO REALIZADO
10/09/2021	Actualización de la legislación e ingredientes, nuevo método analítico, añadidos valores nutricionales
26/04/2022	Actualización de la especie e ingredientes
18/01/2023	Actualización de la legislación

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
N.º total de gérmenes aeróbicos / g	$<1 \times 10^6$	$<1 \times 10^6$	Cultivo en placa/Tempo (fluorescencia)
Enterobacterias totales / g	$<1 \times 10^3$	$<1 \times 10^3$	Cultivo en placa/Tempo (fluorescencia)
Coliformes totales / g	$<1 \times 10^3$	$<1 \times 10^3$	Cultivo en placa/Tempo (fluorescencia)
<i>Escherichia coli</i> / g	$<1 \times 10^2$	$<1 \times 10^2$	Cultivo en placa/Tempo (fluorescencia)
<i>Salmonella spp</i> / 25g	No detectado	No detectado	Vidas
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	$<1 \times 10^2$	$<1 \times 10^2$	Cultivo en placa/Tempo (fluorescencia)

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Valoración
Color	Blanco natural
Olor	Suave aroma natural del pescado crudo
Sabor	Sabor suave a pescado una vez cocinado
Textura	Suave y tierno

32226 - FILETE LENGUADO DELFIN VACIO 20X180 G

FECHA	CAMBIO REALIZADO
10/09/2021	Actualización de la legislación e ingredientes, nuevo método analítico, añadidos valores nutricionales
26/04/2022	Actualización de la especie e ingredientes
18/01/2023	Actualización de la legislación

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	1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
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	2406/96, 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 y posteriores modificaciones.

FOTOS

