

PESCADOS CARTAGENA, SL

C/ Viena, parc. J12-2
Apto. Correos- 2118
TEL. 968.123.065
FAX. 968.324.037

ES
12.02764.MU
CE



DATOS GENERALES

| | |
|------------------------|---|
| DENOMINACION ARTICULO | PEZ PLATINO o CHANQUETE CHINO |
| NOMBRE CIENTIFICO | Neosalanx Tangkahkeii Taihuensis |
| TAMAÑO | 5/7 cm |
| METODO DE PESCA | Acuicultura. |
| PRESENTACION COMERCIAL | Caja de cartón con 24 bloques de 250 gr. Estuches 1 Kg. y Bolsas de 1 Kg. |
| FORMATO PRODUCTO | Block <input checked="" type="radio"/> Envuelto <input type="radio"/> IQF <input type="radio"/> Interfoliado <input type="radio"/> Laminado <input type="radio"/> |
| ZONA FAO | 61 Area Lago Tai, China |
| INGREDIENTES | Pez Platino, y agua (20%) |
| PESO NETO | 5 KG. |
| GLASEO | 20% |

METODO DE CONSERVACION / CONGELACION

| | |
|------------------------------------|---|
| ULTRACONGELADO | SI <input type="checkbox"/> FRESCO <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> |
| CONSERVACION | A -18° C |
| USO DEL PRODUCTO | Mantener en congelación hasta su consumo. Descongelar en refrigeración |
| GRUPOS VULNERABLES DE CONSUMIDORES | Los alérgicos a los Pescados |

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|-----------------------|-----------------------------|
| Aspecto | Típico del pescado fresco |
| Color | Blanco rosáceo transparente |
| Textura, olor y sabor | Propio del pescados fresco |

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-------------------------|------------|
| Aerobios mesófilos | <1,00E + 5 |
| Enterobacterias totales | <1,0E + 6 |
| Salmonella /Shigella | AUSENTE |

VALORES NUTRICIONALES por cada 100 gr.

| | |
|------------------|---------------------|
| Calorias | 46 Kcal/192,464 Kj. |
| Grasas | 3,00 gr. |
| Grasas saturadas | 0,00 gr. |
| Sal | 117 mg. |
| Carbohidratos | 0,00 gr. |
| Proteínas | 11.00 gr. |

| METAL | METODO | UNIDAD | RESULTADO |
|----------|----------------|--------|-----------|
| Cadmio | GF-AAS-foof-CD | mg/kg. | <0,01 |
| Plomo | GF-AAS-fppd-Pb | mg/kg. | <0,10 |
| Mercurio | FIMS-food-Hg | mg/kg. | 0,08 |

PROVEEDOR: PESCADOS CARTAGENA

PRODUCTO: CHANQUETE / PEZ PLATINO

| SUSTANCIA ALERGÉNICA | ¿Presente como ingrediente? | ¿Posible presencia por contaminación? |
|--|-----------------------------|---------------------------------------|
| | SI / NO | SI / NO |
| 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 | SI |
| Huevos y productos a base de huevo | NO | NO |
| Pescados y productos a base de pescado | SI | SI |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | NO | NO |
| Soja y productos a base de soja | NO | NO |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | NO | NO |
| Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia, 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 |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en terminos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforma a las instrucciones del fabricante (en caso afirmativo, indicar cantidad max.) | NO | NO |
| Altramuces y productos a base de altramuces. | NO | NO |
| Moluscos y productos a base de moluscos. | NO | SI |

PROVEEDOR: PESCADOS CARTAGENA

PRODUCTO: CHANQUETE / PEZ PLATINO

| OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS | ¿Presente en el producto? |
|---|---------------------------|
| 1) Alimentos modificados genéticamente. De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o esten compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG | NO |
| 2) Productos irradiados: La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto | NO |

Cumplimentado por: David Soto

Fecha: 22 de junio de 2017

