

FICHA TÉCNICA

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FECHA: 09/04/2014 Edición: 2
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

PRODUCTO	GAMBON ARGENTINO, Nº 2, 3, 4
PROVEEDOR	GALFRIO S.A.
PRESENTACIÓN	Envases de 2 kg de peso neto.
FORMATO	Caja de cartón formato 6x2Kg.

DURACIÓN MÍNIMA	DURACIÓN DEL PRODUCTO 24 meses	LOTE DE FABRICACIÓN	FORMA DE INDICARLO Combinación de dígitos
	FORMA DE INDICARLO Mes y año		SITUACIÓN EN EL ENVASE
	SITUACIÓN EN EL ENVASE Lateral del envase		Lateral del envase
FABRICACIÓN	SISTEMA	El gambón capturado en alta mar, una vez en tierra, es sometido a una clasificación y selección de piezas, lavado y tratamiento. Se envasan a peso neto de 2 Kg y se ultracongelan. Finalmente, los envases se introducen en cajas de cartón a formato 6x2kg. El producto llega a nuestras instalaciones, donde se deposita en cámara de conservación a -22°C hasta su distribución.	
FÓRMULA	INGREDIENTES	Gambón y antioxidante (metabisulfito de sodio: E-223). Contiene crustáceos y sulfitos.	

	FICHA DE MATERIAS PRIMAS
-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

INGREDIENTES	ESPECIE	VARIOS
GAMBÓN	<i>Pleoticus muelleri</i>	PESCADO EN ATLANTICO SUDOESTE. ZONA FAO 41.

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO****PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS**

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso Neto (g)	2000	RD. 1801/2008	RD. 1801/2008
Anhídrido sulfuroso (ppm)	≤150	≤150	Monier-Williams modificado
Talla (piezas/Kg)	30/55	30/55	Visual/Pesada


PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	<1x10 ⁶	<1x10 ⁶	Cultivo en placa
Enterobacterias totales / g	<1x10 ³	<1x10 ³	Cultivo en placa
<i>Escherichia coli</i> / g	<1x10 ²	<1x10 ²	Cultivo en placa
<i>Salmonella spp.</i> / 25g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Minividas
<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico/ g	<1x10 ²	<1x10 ²	Cultivo en placa


**ALÉRGENOS**

ALÉRGENOS (marcar con el botón izquierdo del ratón)	Presencia como ingrediente	Presencia por contaminación
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut) (*1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pacanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh).K Koch]	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pistachos (<i>Pistacia vera</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
No contiene ninguno de los alérgenos relacionados anteriormente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	GMO'S
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------

El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO'S.

	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.
REAL DECRETO	Nº 1334/99 del 31 de Julio por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones
REGLAMENTO	2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones
REGLAMENTO	420/2011 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones