

## FICHA TÉCNICA ALISTADO CONGELADO

| Nombre:   | <b>PERLES MEDIACIÓN, S.L.</b>  |   | N. I. F.:   | B-21.473.160   |  |
|---|--|---|---|--|--|
| Dirección:  | C/ Dr. Celestino Verdier, nº 4-Bajo B                                    |   | Teléfono:   | +34.959.283.420  |  |
| Población:  | 21.001 HUELVA (Reino de España)  |   | email:  | <a href="mailto:esther.perles@perlesmediacion.com">esther.perles@perlesmediacion.com</a> |  |
| Nº RGSEAA:  | <b>12.021695/H ES CE</b>   |   | web:  |  |  |
| PRODUCTOR   |  | DENOMINACIÓN COMERCIAL                      | NOMBRE CIENTÍFICO   | DESCRIPCIÓN PRODUCTO   | FORMATO  |
| ASTIPECHE TANGER, S.A.  |  | ALISTADO CONGELADO                          | ARISTEUS VARIDENS   | Alistado entero crudo congelado a bordo.   | Envases de 1 Kg.<br>Obligatorio pesar antes de su venta. |
| ASTIPECHE, S.A.   |  |   |   |  |  |
| ATLANTIC SHRIMP, S.A.R.L.   |  | ALISTADO COLA CONGELADO                     | CÓDIGO FAO ARV  | Alistado sin cabeza crudo congelado a bordo.   |  |
| CRUSBEL, S.A.R.L.   |  |   |   |  |  |
| KHALID FISHERIES, S.A.  |  |   |   |  |  |
| LE CREVETIER COMPANY, S.A.R.L.  |  |   |   |  |  |
| MAROC ANDALOUSIE DE PÊCHE, S.A.   |  | Reino de Marruecos                          |   |  |  |
| ZONA DE CAPTURA   | FAO 34   | PAÍS DE ORIGEN                              |   |  |  |
| MÉTODO DE PRODUCCIÓN  |  | Pesca extractiva con Redes de Arrastre.     |   |  |  |
| INGREDIENTES  | FUNCIÓN TECNOLÓGICA  | COMPOSICIÓN NUTRICIONAL: VALORES EN 100 Gr. |   | ETAPAS DEL PROCESO   |  |
| Alistado (Crustáceo)  | ----   | Valor Energético                            | 755 Kj / 184 Kcal   | Capturado en Alta Mar  |  |
| Difosfato (E-450)   | Regulador de la acidez, estabilizante y emulgente.                       | Grasas:                                     | 1,0 g.  | Clasificación y Congelación a bordo  |  |
|   |  | De las cuales saturadas                     | 0,24 g.   | Envasado, embalado y etiquetado a bordo  |  |
|   |  | Hidratos de carbono:                        | 0,11 g.   | Recepción y clasificación por artículo (planta)  |  |
| Citrato de Sodio (E-331)  | Acidulante sintético, regulador de la acidez y saborizante               | De los cuales azúcares                      | 0,11 g.   | Revisión y plan de muestreo  |  |
|   |  | Proteínas                                   | 19,9 g.   | Paletización   |  |
|   |  | Sal   | 1,7 g.  | Almacenamiento y expedición  |  |
| Metabisulfito sódico (E-223)  | Conservante sintético  | Fibra                                       | <0,1 g.   |  |  |
| Cloruro Sódico  | Soporte  |   |   |  |  |
| ALÉRGENOS   | Crustáceos y sulfitos (ingredientes) y puede contener trazas de pescado. | OGM   | No tiene  | IRRADIACIÓN  | No tiene   |
| CONSERVACIÓN  | Mantener Tª a ≤ -18° C   | MODO DE EMPLEO                              | No volver a congelar una vez descongelado. Cocinar completamente antes de su consumo.   |  |  |
| TRANSPORTE  | -18° C (+3° C)   | FECHA CAPTURA/ CONGELACIÓN                  | DD / MM / AA  |  |  |
| CADUCIDAD/ PRINCIPIO DE VIDA  | 24 Meses desde la fecha de captura/congelación                           | LOTE  | El sistema de asignación de Lote, en general, obedece a un número de cuatro cifras. Las dos primeras corresponden a la Marea y las otras dos al Año de captura. |  |  |
| DESTINO FINAL PREVISTO:   |  | Primera Venta / Profesionales del sector.   |   |  |  |
| <u>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</u>   |  |   |   |  |  |
| COLOR   | Cuerpo rojo vivo con bandas blancas y rojizas.<br>Aspecto listado        |   | ASPECTO   | Ausencia de melanosis.   |  |
| OLOR  | Característico de la especie.  |   | TEXTURA   | Consistente.   |  |
| <u>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB. EXTERNO)</u>   |  |   |   |  |  |
| CONTROL SO2   | <150 mg/kg (<80 pzs/kg)  |   | METALES PESADOS   | Plomo: <0,5 mg/kg  |  |
|   | <200 mg/kg (80-120 pzs/kg)   |   |   | Cadmio: <0,5 mg/kg   |  |
|   | <300 mg/kg (<120 pzs/kg)   |   |   | Mercurio: 0,5 mg/kg  |  |
| FOSFATOS  | <500 mg/kg añadidos  |   | DIOXINAS/PCB  | Dioxinas: <3,5 pg/gen fresco   |  |
|   |  |   | PCB (=dioxinas): <6,5 pg/g en fresco  |  |  |
|   |  |   | PCB (≠dioxinas): <75 ng/g en fresco   |  |  |
| Criterios físico-químicos establecidos según el Rg.(CE) 1.333/2.008 para presencia de sulfitos en productos de la pesca congelados y según el Rg.(CE) 1.881/2.006 para metales pesados. |  |   |   |  |  |
| <u>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB. EXTERNO)</u>   |  |   |   |  |  |
| AEROBIOS MESÓFILOS  | 1*10 <sup>6</sup> u.f.c./g   |   | SALMONELLA  | Ausencia/25 g.   |  |
| ENTEROBACTERIAS   | 1*10 <sup>3</sup> u.f.c./g   |   | LISTERIA M  | Ausencia/25 g.   |  |
| Criterios microbiológicos establecidos según criterios internos:  |  |   |   |  |  |
| -- Aerobios mesófilos y enterobacterias totales: criterio interno de higiene de los procesos.   |  |   |   |  |  |
| -- Salmonella y Listeria m.: criterio interno de seguridad alimentaria.   |  |   |   |  |  |

| UNIDAD DE VENTA                           |               | Cajas de cartón bien precintadas con ausencia de roturas o elementos extraños. |                       |
|---|---------------|--|-----------------------|
| TALLA/PIEZASxKG<br>(Valores Orientativos) | ALISTADO COLA | Alistado nº 0 (A-0)  | 14 / 15 Piezas x Kilo |
|   | CL-1: 95-130  | Alistado nº 1 (A-1)  | 16 / 17 Piezas x Kilo |
|   | CL-2: >130    | Alistado nº 2 (A-2)  | 18 / 19 Piezas x Kilo |
|   |               | Alistado nº 3 (A-3)  | 20 / 24 Piezas x Kilo |
|   |               | Alistado nº 4 (A-4)  | 30 / 34 Piezas x Kilo |
|   |               | Alistado nº 5 (A-5)  | > 40 Piezas x Kilo    |

#### CARACTERÍSTICAS ENVASE

| ENVASE | 1 Kg. | MEDIDAS ENVASE (mm) | TIPO DE ENVASE   |
|--------|-------|---------------------|--|
|        |       | 265x164x43 (Tapa)   | Cartón reciclado. Kraft Blanco en el anverso y Kraft Natural en el reverso de la tapa.             |
|        |       | 260x160x43 (Fondo)  | Cartón reciclado. Fondo recubierto con Film de Polipropileno de plata con tratamiento antihumedad. |

#### CARACTERÍSTICAS EMBALAJE

| UNIDADES/CAJA | 10 Kgs. (12 unidades/envase) | TIPO DE EMBALAJE                               |
|---------------|------------------------------|--|
|               |                              | Cartón compacto. Kraft natural.<br>337x282x261 |

#### CARACTERÍSTICAS DE PALET

| TIPO DE PALET | Europalet | CAJAS/PALET     | 42 |
|---------------|-----------|-----------------|----|
| CAJAS DE BASE | 6         | CAJAS DE ALTURA | 7  |
|               |           |                 |    |

#### LEGISLACIÓN

- Reglamentos 852/2.004 y 853/2.004.
- Real Decreto 1.334/1.999 de 31 de Julio (BOE de 24 de Agosto).
- Reglamento 1.333/2.008 y sus posteriores modificaciones. Lista positiva de Aditivos de la Unión Europea.
- Reglamento 2.073/2.005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento 1.881/2.006, que determina el contenido máximo de determinados contaminantes, y sus posteriores modificaciones.
- Directiva 2.004/12/CE. Envases y Residuos de envases.
- Reglamento (UE) nº 1.379/2.013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de Diciembre de 2.013.
- Reglamento 1.169/2.011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 10/2.011 de la comisión del 14 de Enero de 2.011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones
- Resolución de 28 de Marzo de 2.016 de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pequeras y de acuicultura admitidas en España.

#### FOTO EJEMPLO DEL ENVASE DE UNO DE LOS PRODUCTORES Y DEL PRODUCTO INDICANDO SU CLASIFICACIÓN

### ALISTADO Nº 1



## ALISTADO N° 2



## ALISTADO N° 3



# ALISTADO Nº 4



# ALISTADO Nº 5

