

## FICHA TÉCNICA CARABINERO/BRILLANTE CONGELADO

Nombre:	<b>PERLES MEDIACIÓN, S.L.</b>		N. I. F.:	B-21.473.160	
Dirección:	Cl 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:		
<b>PRODUCTOR</b>		<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	<b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b>	<b>FORMATO</b>
ASTIPECHE TANGER, S.A.		<b>CARABINERO CONGELADO</b>	<b>PLESIOPENAEUS EDWARDSIANUS</b>	Carabintero entero crudo, carabintero sin cabeza y cabeza de carabintero, congelados a bordo.	Envases de 1 Kg. por cada producto. Obligatorio pesar antes de su venta.
ASTIPECHE, S.A.					
ATLANTIC SHRIMP, S.A.R.L.		<b>COLA DE CARABINERO CONGELADO</b>	<b>CÓDIGO FAO SSH</b>		
CRUSBEL, S.A.R.L.					
KHALID FISHERIES, S.A.		<b>CABEZA CARABINERO CONGELADO</b>			
LE CREVETIER COPANY, S.A.R.L.					
MAROC ANDALOUSIE DE PÊCHE, S.A.					
<b>ZONA DE CAPTURA</b>	FAO 34	<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	Reino de Marruecos		
<b>MÉTODO DE PRODUCCIÓN</b>		Pesca extractiva con Redes de Arrastre.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>FUNCIÓN TECNOLÓGICA</b>	<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL: VALORES EN 100 Gr.</b>		<b>ETAPAS DEL PROCESO</b>	
<b>Carabintero (Crustáceo)</b>	----	Valor Energético	693 Kj/168 Kcal.	Capturado en Alta Mar	
Difosfato (E-450)	Regulador de la acidez, estabilizante y emulgente.	Grasas:	4,2 g	Clasificación y Congelación a bordo	
		De las cuales saturadas	1,1 g	Envasado, embalado y etiquetado a bordo	
		Hidratos de carbono:	<0,1 g	Recepción y clasificación por artículo (planta)	
Citrato de Sodio (E-331)	Acidulante sintético, regulador de la acidez y saborizante	De los cuales azúcares	<0,01 g	Revisión y plan de muestreo	
		Proteínas	16,8 g	Paletización	
		Sal	1,6 g	Almacenamiento y expedición	
Metabisulfito sódico (E-223)	Conservante sintético	Fibra	<0,1 g.		
Cloruro Sódico	Soporte				
<b>ALÉRGENOS</b>	Crustáceos y sulfitos (ingredientes) y puede contener trazas de pescado.	<b>OGM</b>	No tiene	<b>IRRADIACIÓN</b>	No tiene
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener Tª a ≤ -18° C	<b>MODO DE EMPLEO</b>	No volver a congelar una vez descongelado. Cocinar completamente antes de su consumo.		
<b>TRANSPORTE</b>	-18° C (+3° C)	<b>FECHA CAPTURA/ CONGELACIÓN</b>	DD / MM / AA		
<b>CADUCIDAD/ PRINCIPIO DE VIDA</b>	24 Meses desde la fecha de captura/congelación	<b>LOTE</b>	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.		
<b>DESTINO FINAL PREVISTO:</b>		Primera Venta / Profesionales del sector.			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>					
<b>COLOR</b>	Rojizo		<b>ASPECTO</b>	Ausencia de melanosis.	
<b>OLOR</b>	Característico de la especie.		<b>TEXTURA</b>	Consistente.	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB. EXTERNO)</b>					
<b>CONTROL SO2</b>	<150 mg/kg (<80 pzs/kg)		<b>METALES PESADOS</b>	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	
<b>FOSFATOS</b>	5.000 mg/kg añadidos		<b>DIOXINAS/PCB</b>	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.					
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB. EXTERNO)</b>					
<b>AEROBIOS MESÓFILOS</b>	1*10^6 u.f.c./g		<b>SALMONELLA</b>	Ausencia/25 g.	
<b>ENTEROBACTERIAS</b>	1*10^3 u.f.c./g		<b>LISTERIA M</b>	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.					

<b>UNIDAD DE VENTA</b>	Cajas de cartón bien precintadas con ausencia de roturas o elementos extraños.		
<b>TALLA/PIEZASxKG (Valores Orientativos)</b>	<b>CARABINERO COLA</b>	Brillante nº 0 (B-0)	6 / 7 Piezas x Kilo
	CL-1: 95-130  CL-2: >130	Brillante nº 1 (B-1)	8 / 9 Piezas x Kilo
		Brillante nº 2 (B-2)	10 / 11 Piezas x Kilo
<b>CARABINERO CABEZA</b>		Brillante nº 3 (B-3)	11 / 12 Piezas x Kilo
		Brillante nº 4 (B-4)	13 / 14 Piezas x Kilo
		Brillante nº 5 (B-5)	15 / 16 Piezas x Kilo
		Brillante nº 6 (B-6)	17 / 20 Piezas x Kilo
		Brillante nº 7 (B-7)	20 / 26 Piezas x Kilo
		Brillante Chico (B-CH)	30 / 40 Piezas x Kilo
		Brillante Chico Chico (B-CH CH)	Más de 40 Piezas x Kilo

**CARACTERÍSTICAS ENVASE**

<b>ENVASE</b>	1 Kg.	<b>MEDIDAS ENVASE (mm)</b>	265x164x43 (Tapa)	<b>TIPO DE ENVASE</b>	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**

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

**CARACTERÍSTICAS DE PALET**

<b>TIPO DE PALET</b>	Europalet	<b>CAJAS/PALET</b>	42
<b>CAJAS DE BASE</b>	6	<b>CAJAS DE ALTURA</b>	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 pecuarias y de acuicultura admitidas en España.

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

**BRILLANTE Nº 0**



**BRILLANTE N° 1**



**BRILLANTE N° 2**



**BRILLANTE N° 3**



**BRILLANTE N° 4**



**BRILLANTE N° 5**



**BRILLANTE N° 6**



**BRILLANTE N° 7**



**BRILLANTE CHICO**

