

## FICHA TÉCNICA MONGO CONGELADO

Nombre:	PERLES MEDIACIÓN, S.L.	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:	12.021695/H ES CE	web:				
<b>PRODUCTOR</b>		<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	<b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b>	<b>FORMATO</b>	
ASTIPECHE, S.A.		<b>MONGO CONGELADO</b>	<b>SEPIA OFFICINALIS</b>	Producto crudo entero congelado.	Embalajes de cartón de 30 Kg. aprox. Obligatorio pesar antes de su venta.	
ASTIPECHE TANGER, S.A.						
KHALID FISHERIES, 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>COMPOSICIÓN Y VALORES NUTRICIONALES</b> (Por cada 100 gr. de porción comestible)				<b>ETAPAS DEL PROCESO</b>	
<b>MONGO</b> (Molusco Cefalópodo)	Energía (Kcal)	71	Zinc (mg)	1,2	Capturado en Alta Mar. Clasificación y congelación a bordo. Envasado, embalado y etiquetado a bordo. Recepción y clasificación por artículo. Revisión y plan de muestreo.	
	Proteínas (g)	16,1	Sodio (mg)	370		
	Lípidos totales (g)	0,7	Potasio (mg)	310		
	AG saturados (g)	0,2	Fósforo (mg)	270		
	AG monoinsaturados (g)	0,1	Selenio (µg)	65		
	AG poliinsaturados (g)	0,20	Tiamina (mg)	0,04		
	ω-3 (g)*	0,193	Riboflavina (mg)	0,48		
	C18:2 Linoléico (ω-6) (g)	0,001	Equivalente niacina (mg)	7,1		
	Colesterol (mg/1000 kcal)	110	Vitamina B6 (mg)	0,39		
	Hidratos de carbono (g)	0	Folatos (µg)	13		
	Fibra (g)	0	Vitamina B12 (µg)	2		
	Agua (g)	83,2	Vitamina C (mg)	Tr		
	Calcio (mg)	59	Vit. A: eq. Retinol (µg)	0		
	Hierro (mg)	3,4	Vitamina D (µg)	Tr		
Yodo (µg)	64	Vitamina E (mg)	2,4			
Magnesio (mg)	30					
<b>ALÉRGENOS</b>	Moluscos Cefalópodos. Puede contener trazas de pescado y/o crustáceos	<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>	Entre gris y beis con reflejos malvas, ennegrecido a veces característico de la tinta, y de carne blanca.	<b>SABOR</b>	Fresco natural.			
<b>OLOR</b>	Fresco, sin aromas metálicos o enrarecidos.	<b>TEXTURA</b>	Cuerpo redondeado ligeramente aplanado. Presenta en su interior una concha en forma de quilla de carbonato de calcio. De consistencia firme aunque no dura, jugosa, característica de los cefalópodos.			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB. EXTERNO)</b>						
<b>METALES PESADOS</b>	Plomo: 1 mg/kg (sin vísceras)					
	Cadmio: 1 mg/kg (sin vísceras)					
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB. EXTERNO)</b>						
<b>AEROBIOS MESÓFILOS</b>	1.000.000 ufc		<b>SALMONELLA</b>	Ausencia		
<b>ENTEROBACTERIAS</b>	1.000 ufc		---	-----		
Criterios microbiológicos establecidos según criterios internos: -- Aerobios mesófilos y enterobacterias totales: criterio interno de higiene de los procesos. -- Salmonella: criterio interno de seguridad alimentaria.						
<b>UNIDAD DE VENTA</b>	Cajas de Cartón bien precintadas con ausencia de roturas o elementos extraños.					
<b>CALIBRE POR PIEZA</b> (Valores Orientativos)	<b>CHOCO-MONGO CONGELADO</b>				<b>Clasificación del Mongo</b>	
		<b>1</b>	1 pieza		Más de 8 Kg./pieza	
		<b>2</b>	2 piezas		De 5 a 8 Kg./pieza	
		<b>3</b>	De 3 a 4 piezas		De 3 a 5 Kg./pieza	
		<b>4</b>	De 5 a 6 piezas		De 2 a 3 Kg./pieza	
		<b>5</b>	De 7 a 9 piezas		De 1,3 a 2 Kg./pieza	
		<b>6</b>	De 10 a 13 piezas		De 0,9 a 1,3 Kg./pieza	
		<b>7</b>	De 14 a 19 piezas		De 0,6 a 0,9 Kg./pieza	
<b>8</b>	De 20 a 28 piezas		De 0,4 a 0,6 Kg./pieza			

**CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE**

<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Bolsas Plástico	<b>MEDIDAS EMBALAJE (mm)</b>	620 x 370 x 205	<b>TIPO DE EMBALAJE</b>	CARTÓN RECICLADO
------------------------	-----------------	------------------------------	-----------------	-------------------------	------------------

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**

<b>MONGO 1, 2, 3, 4 y 5</b>	Bolsas Plástico	<b>MEDIDAS EMBALAJE</b>	620 mm x 370 mm x 205 mm	<b>TIPO DE EMBALAJE</b>	CARTÓN RECICLADO
<b>MONGO 6, 7 y 8</b>	Bolsas Plástico	4 Cajas de 6 Kgs. aprox. de 34 cm. x 29 cm. x 8 cm. cada una envasadas en Máster primario.			

**CARACTERÍSTICAS DE PALET**

<b>TIPO DE PALET</b>	Europalet	<b>CAJAS/PALET</b>	---
<b>CAJAS DE BASE</b>	---	<b>CAJAS DE ALTURA</b>	---

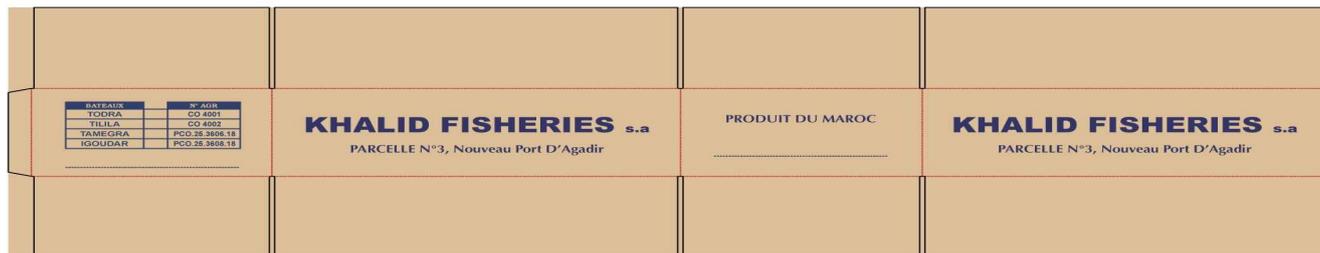
**LEGISLACIÓN**

-- Criterio interno de microbiología de referencia O. 02/08/1.991 BOE 15/08/1.991

-- Criterio legal para el CD Reg. 1.881/2.006 y sus modificaciones posteriores.

**FOTOS EJEMPLO DEL EMBALAJE**

	CLIENT : KHALID FISHERIES	REF. COULEURS 1-BLEU REFLEX U	INFORMATION CARTON	DATE DOSSIER: 22 05 2018	Validation		
	CODE ARTICLE : P04164 H	2-	Support d'impression : ECRU	AUTRE DATE: 01 07 2019	Client	S.Com	
	REF / DESIGNATION : CONTENAIRE (5 BATEAUX)	3-	DIM INT. : 614*360*186	AGENT : AMINE			
	N° CLICHÉ / CASIER : CL2- 39624 - CAS:	4-	FORME : AGA 2318	CORRESP. : AMAL			
		5-		FOURNISSEUR : AMGm			



BATEAUX	N° AGR
TODRA	CO 4001
TILILA	CO 4002
TAMEGRA	PCO.25.3606.18
IGOUDAR	PCO.25.3608.18

**PRODUIT DU MAROC**  
**PARCELLE N°3, Nouveau Port D'Agadir**



### STANDARD BOX



### SMALL BOX



### FOTOS DEL ENVASE Y DEL PRODUCTO

