

DAYMAR FROST	Sistema APPCC	Fecha de edición 11/01/2018	
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 3	Página 1 de 2

Producto	EMPERADOR RODAJAS BANDEJA X8		
Descripción del Producto	Producto ultra-congelado		
1. Ingredientes (DE MAYOR A MENOR CANTIDAD)			
-Emperador (<i>Xiphias gladius</i>)			
2. Procedimiento de elaboración			
PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN EN FÁBRICA: Corte del producto en rodajas y se envasan en bandejas 700 grs.			
3. Alérgenos (PRESENCIA/AUSENCIA O TRAZAS)			
	Presencia	Trazas	Ausencia
Cereales que contengan Gluten			X
Crustáceos o productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados			X
Mostaza y sus derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o litro expresado en SO2		X	
Frutos de cascara y derivados.			X
Apio y productos derivados.			X
Altramuces y productos derivados de altramuces			X
Moluscos y productos derivados de moluscos			X
4. Parámetros microbiológicos			
Total aerobios:	≤10 ⁶ UFC/gr		
Enterobacterias:	≤10 ⁴ UFC/gr		
Salmonella sp:	Ausencia / 25 gr		
L. monocitogenes:	Ausencia / 25 gr		
E. coli:	≤10 ² UFC/g		
S. Aureus	≤10 ² UFC/g		
5. Tipo de envase			
Características: Envasado en bandejas de 700 grs. 5 bandejas por caja.			
Cajas por palet: 72	Largo de caja: 39cm	Ancho: 27cm	Alto: 19cm
Peso neto			
Cajas de 3.5 kg			
6. Vida útil del producto			
Fecha de consumo preferente	Lugar de indicación	Forma de indicado	
	Impresa en la etiqueta	dd/mm/aa	
7. Condiciones de conservación			
Temperatura de conservación	-18°C		
8. Modo de empleo		9. Notas de APPCC	
Descongelar		<ol style="list-style-type: none"> 1. Producto envasado para su venta a granel. 2. Una vez descongelado no volver a congelar. 3. Mantener en refrigeración un periodo máximo de 48 horas. 	

DAYMAR FROST	Sistema APPCC	Fecha de edición 11/01/2018	
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 3	Página 2 de 2

(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.

INFORMACION SOBRE ALERGENOS PRESENTES EN DAYMAR FROST QUE PUEDEN PROVOCAR CONTAMINACION CRUZADA.

En nuestras Instalaciones, se elaboran productos de mucha diversidad, que aun llevando todo el control de limpieza y separación por zonas, pueden provocar trazas de alérgenos indirectas (que el propio producto no contenga). Dichos Alérgenos son:

Cereales que contengan Gluten
Crustáceos o productos a base de crustáceos
Huevos y productos a base de huevo
Pescado y productos a base de pescado
Soja y productos a base de soja
Leche y sus derivados
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o litro expresado en SO ₂
Apio y productos derivados.
Moluscos y productos derivados de moluscos

Por consiguiente, se adjunta este documento a esta Ficha técnica, ya que es una información indispensable para el consumidor final.

CERTIFICADO NO OGM

DAYMAR FROST, S.L., en relación a todos los productos que comercializa CERTIFICA que no son Organismos Genéticamente modificados (no-OGM) y no contienen, ni han estado en contacto, ni en su proceso de fabricación han intervenido OGM conforme al reglamento (CE) nº 1829/2003.