



## FICHA TECNICA ALISTADO CONGELADO

<b>Nombre:</b>	Distribuidora Mariscos Rodríguez, S.A. (DIMAROSA)		<b>Teléfono/ fax:</b>	959242011/ 959245144	
<b>Dirección:</b>	Pol. Ind. Villafraía. C/ La Barca		<b>NIF:</b>	A21017058	
<b>Población:</b>	21810 Palos de la Frontera. Huelva. España		<b>web:</b>	www.dimarosa.es	
<b>NºRGSEAA:</b>	ES-12.06832/H- CE		<b>email:</b>	anab@dimarosa.es	
<b>PRODUCTOR</b>		<b>DENOMINACION COMERCIAL</b>	<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	
FISHEMAR S.A OCEANPESCA DOS S.A. MARISCOS RODRIGUEZ S.A. CRUSTANGOLA S.A.		<b>ALISTADO CONGELADO</b>	Aristeus varidens (ARV)	Alistado entero crudo congelado a bordo	
		<b>ALISTADO COLA CONGELADO</b>		Alistado sin cabeza crudo congelado a bordo	
<b>FORMATO</b>	1 kg / 2 kg Obligatorio pesar antes de su venta				
<b>ZONA FAO:</b>	FAO 34 y FAO 47				
<b>CAPTURADO:</b>	Pesca extractiva con redes de arrastre				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>FUNCION TECNOLÓGICA</b>	<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL: VALORES EN 100G</b>		<b>ETAPAS DEL PROCESO</b>	
Alistado (Crustáceo)	-	Valor energético:	755 Kj /184 Kcal		Pescado en alta mar
E450i	Antioxidantes	Grasas:	1.0 g		Clasificación y congelación a bordo
E-330		De las cuales G. saturadas	0.24 g		Envasado, embalado y etiquetado a bordo
E-331iii		Hidratos de carbono:	0.11 g		Recepción y clasificación por artículo (planta)
E-223 (sulfito)		De los cuales azúcares	0.11 g		Revisión y Plan de muestreo
		Proteínas:	19.9 g		Paletización
Cloruro sódico	Soporte	Sal	1.7 g		Almacenamiento y Expedición
<b>ALERGENOS:</b>	Crustáceos y sulfitos (ingredientes) y puede contener trazas de pescado.		<b>OGM:</b>	No tiene	<b>IRRADIACION:</b> No tiene
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener Tª a ≤-18º C	<b>MODO DE EMPLEO:</b>	No volver a congelar una vez descongelado. Cocinar completamente antes de su consumo.		
<b>TRANSPORTE:</b>	-18º C (+3ºC)	<b>FECHA DE CAPTURA/ CONGELACIÓN</b>	DD/MM/AA		
<b>CADUCIDAD/ PRINCIPIO DE VIDA:</b>	24 meses desde la fecha de captura/ congelación	<b>LOTE:</b>	Lote compuesto por números y letras: los dos o tres primeros valores alfanuméricos corresponden a la identificación del barco, los dos siguientes corresponden a la marea (nº de salida de ese barco a capturar), los dos siguientes al año en el que se captura y los últimos identifican a la especie.		
<b>DESTINO FINAL PREVISTO:</b>	Primera venta/ Profesionales del sector				
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>					
<b>COLOR:</b>	Cuerpo rojo vivo con bandas blancas y rojizas. Aspecto listado		<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 EXT)</b>					
<b>CONTROL SO2:</b>	<150 mg/kg (<80 pzs/kg) <200 mg/kg (80 -120 pzs/kg) <300 mg/kg (<120 pzs/kg)		<b>METALES PESADOS:</b>	Plomo < 0,5 mg/kg Cadmio < 0,5 mg/kg Mercurio < 0,5 mg/kg	
<b>FOSFATOS:</b>	<5000 mg/kg añadidos		<b>DIOXINAS/ PCB:</b>	Dioxinas <3,5 pg/g en fresco PCB (=dioxinas) <6,5 pg/g en fresco PCB (≠dioxinas) <75 ng/kg en fresco	
Criterios físico-químicos establecidos según el Reg.(CE) 1333/2008 para presencia de sulfitos en productos pesca congelados y según Reg. (CE) 1881/2006 para metales pesados.					
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB EXT)</b>					
<b>AEROBIOS MESOFILOS:</b>	1*10^6 u.f.c./g		<b>SALMONELLA:</b>	Ausencia/ 25g	
<b>ENTEROBACTERIAS:</b>	1*10^3 u.f.c./g		<b>LISTERIA M.:</b>	Ausencia/ 25g	
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>INFORMACION LOGISTICA</b>			
<b>TALLA / PIEZASxKG</b> Datos orientativos	<b>ALISTADO MARRUECOS</b>	<b>ALISTADO RESTO ORIGENES</b>	<b>ALISTADO COLA</b>
	Alistado 1: 15-19 Alistado 2: 20-23 Alistado 3: 24-28 Alistado 4: 30-40 Alistado 5: 90-120	Alistado 0E: 24-28 Alistado 1E: 32-36 Alistado 1: 40-45 Alistado: 50-55 Alistado 2: 60-68 Alistado 3: 68-90 Alistado pequeño: >100	CL1: 95-130 CL2: > 130
<b>CARACTERISTICAS ENVASE</b>			
<b>ENVASE:</b>	1 kg	<b>MEDIDAS ENVASE (mm):</b>	270x165x35 (tapa) 260x160x38 (fondo)
<b>ENVASE:</b>	2 kg	<b>MEDIDAS ENVASE (mm):</b>	307x191x45 (tapa) 298x185x49 (fondo)
<b>CARACTERISTICAS EMBALAJE</b>			
<b>UNIDADES/CAJA:</b>	12 kg (12 unidades/ envase)	<b>TIPO DE EMBALAJE:</b>	CARTON COARRUGADO
	12 kg (6 unidades/ envase)		405X335X265
<b>CARACTERISTICAS DE PALET</b>			
<b>TIPO DE PALET:</b>	EUROPALET	<b>CAJAS/PALET</b>	42
<b>CAJAS DE BASE:</b>	6	<b>CAJAS DE ALTURA:</b>	7
<b>LEGISLACION</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Reglamentos 852/2004 y 853/2004.</li> <li>Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio (BOE de 24 de Agosto). Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones. Lista positiva de Aditivos de la Unión Europea</li> <li>Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</li> <li>Reglamento 1881/2006, determina el contenido máximo de determinados contaminantes. Y sus posteriores modificaciones.</li> <li>Directiva 2004 /12 / CE. Envases y Residuos de envases.</li> <li>Reglamento (UE) No 1379/2013 del parlamento europeo y del consejo de 11 de diciembre de 2013 Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</li> <li>Reglamento 10/2011 de la comisión del 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones.</li> <li>Real Decreto de la Secretaría General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.</li> </ul>			

**MARCAS:**

