



**FICHA DE PRODUCTO FINAL:
CHUNKS DE SURIMI ROJO CON
SABOR CANGREJO EN
SALMUERA**

Código: CSR
Revisión: 01
Fecha: 31-10-2018
Pagina : 1 de 6

Fabricante:

DELTA SHRIMPS SL.

C/ de la Font, s/n

25692-AGULLO

Telf.: 973 45 52 41

Fax: 973 45 51 75

e.mail: deltashrimps@deltashrimps.es

e.mail (control calidad):

patricia@deltashrimps.es

R.S.I. ES 12.12383/L CE

RSIPAC 12.05305/CAT

Descripción del producto:

- Chunks de surimi rojo con sabor cangrejo en salmuera
*Categoría comercial: **preparado de pescado sabor cangrejo***

Ingredientes:(tal como figura en el envase)

- Surimi:(Surimi 48%-**pescado**,azúcar-, agua, almidón de tapioca, almidon de maíz, humectante(sorbitol), aceite de **soja**, sal, azúcar, aromas de cangrejo (**crustáceos**), preparaciones aromáticas(potenciadores de sabor E-621 y E-635), clara de **huevo**, vino de arroz (sustancias aromaticas, agua, jarabe de glucosa, etil-alcohol) y colorantes (E-120 y E-160c).
- Salmuera: agua, conservantes; E-202 y E-211, correctores de acidez; E-330, potenciador de sabor; E-621, sal, azúcar,
 - Carbonato potasico E-504 y aroma de limón,

Nuestro producto no es, ni contiene, ni esta compuesto por OMG.

Elaborado por Jefe de Control de Calidad

Patricia Pelegrí

Aprobado por Jefe de Calidad

Juan Carlos Bergadá



**FICHA DE PRODUCTO FINAL:
CHUNKS DE SURIMI ROJO CON
SABOR CANGREJO EN
SALMUERA**

Código: CSR
Revisión: 01
Fecha: 31-10-2.018
Pagina: 2 de 6

Descripción del proceso de elaboración:

- Los tratamientos a los que vamos a someter al producto son los siguientes:

- 1- Descongelación.
- 2- Hidratación
- 3- Envasado

Sistema de marcado e identificación de lotes:

1 SISTEMA

3 dígitos: xxx


xxx: día de fabricación del producto

➤ **Características físico-químicas:**

PARAMETROS	VALOR	METODO ANALITICO
HUMEDAD	72-74 %	Balanza de infrarrojos
MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia	Inspeccion y recuento

➤ **Características microbiológicas:**

MICROORGANISMOS	TOLERANCIAS	METODO ANALITICO
Aerobios mesofilos (ufc/g)	< 1x10(5)	siembra en medios específicos
Enterobacterias (ufc/g)	< 1x10(2)	siembra en medios específicos
Escherichia coli (ufc/g)	Ausencia/g	siembra en medios específicos
Staphylococcus aureus(ufc/g)	< 1x10(2)	siembra en medios específicos
Salmonella (ufc/25g)	Ausencia/25 gr.	siembra en medios específicos
Listeria monocytogens (ufc/25 g)	Ausencia/25 gr.	siembra en medios específicos

	FICHA DE PRODUCTO FINAL: CHUNKS DE SURIMI ROJO CON SABOR CANGREJO EN SALMUERA	Código: CSR Revisión: 01 Fecha: 31-10-2.018 Página: 3 de 6
---	--	---

Información nutricional (Valores medios por 100g de producto):

Valor energético	450kj/105 kcal
Grasas	1,1 g
De las cuales saturadas	0,7 g
Hidratos de carbono	17 g
De los cuales azúcares	5 g
Proteínas	7.1 g
Sal	0.6 g

Características organolépticas:

- **ASPECTO GENERAL:** Forma de varita más pequeño y mayor grosor que el palito con corte oblicuo de color rojizo por la parte externa superior y blanco por la parte interna e inferior
- **COLOR:** Rojizo por la parte externa superior y blanco por la parte interna e inferior.
- **OLOR:** Característico del marisco (cangrejo)
- **SABOR:** Característico del cangrejo
- **TEXTURA:** Se corresponde con la textura de la carne de cangrejo, ausencia de textura gomosa, blanda, esponjosa. Es filamentosa.

Condiciones de conservación y tiempo de vida útil:

- La duración de la vida del producto durante la cual se conserva su calidad es de 45 días a partir de la fecha de fabricación, si este mantiene su temperatura en el envase de 4 C°
- Mantener a 4 C°
- En el frigorífico abierto 24 horas


Uso y destino del producto:

- Los productos correspondientes al grupo de “comida preparada con tratamiento térmico” pueden ser consumidos directamente, no es necesaria ninguna preparación adicional posterior; y van destinados a todo tipo de población, excepto con personas con alergias a los siguientes productos:

- 1.- Crustáceos y productos a base de crustáceos .
- 2.- Huevo y productos derivados
- 3.- Pescados y productos a base de pescado.
- 4.- Soja y productos derivados

Forma de presentación:

- **Envase:** Botes de polipropileno copolimero de uso alimentario de 0,900 gr., 0,400 gr. y 150 gr. peso neto escurrido.
- **Embalaje:** bandeja de carton de 6, 4 y 5 unidades.respectivamente


	FICHA DE PRODUCTO FINAL: CHUNKS DE SURIMI ROJO CON SABOR CANGREJO EN SALMUERA	Código: CSR Revisión: 01 Fecha: 31-10-2.018 Página: 4 de 6
---	--	---

Codigos EAN 13

- 8 437003 59806 7 150 gr. peso neto
- 8 437003 59802 9 400 gr. peso neto
- 8 437003 59803 6 900 gr. peso neto

Condiciones de transporte, manipulación y almacenamiento

- **TRANSPORTE**
 - . Condiciones higiénicas del camión correctas
 - . No apilar palets
 - . Temperatura del camión para producto fresco 0-4 C°
- **MANIPULACION**
 - . Condiciones Higiénicas correctas.
 - . El producto deberá descargarse y almacenarse en la cámara con la mayor brevedad.
- **ALMACENAMIENTO**
 - . Condiciones higiénicas de la cámara correctas.
 - . No apilar palets
 - . Para productos frescos se debe almacenar en cámaras con temperaturas de 0 C° - 4 C°

	FICHA DE PRODUCTO FINAL: CHUNKS DE SURIMI ROJO CON SABOR CANGREJO EN SALMUERA	Código: CSR Revisión: 01 Fecha: 31-10-2.018 Pagina 5 de 6
--	--	--

Normativa legal vigente:

- Real decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas higiene para la elaboración distribución y comercio de comidas preparadas.
- relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
- Real decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como de sus condiciones de utilización.
- Real decreto 723/1988, de 24 de junio, por el que se aprueba la Norma general para el Control Efectivo de los Productos Envasados. Y modificaciones posteriores.
- Real decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las mediciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Real decreto 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 1334/1999, de 31 de julio.
- Real decreto 1334/99, de 31 de Julio por el que se aprueba la Norma general del etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Y modificaciones posteriores.
- Real decreto 930/1992 de 17 de julio por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1829/2003 del parlamento Europeo y del consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- Reglamento (CE) nº 1830/2003 del parlamento Europeo y del consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos genéticamente modificados.



**FICHA DE PRODUCTO FINAL:
CHUNKS DE SURIMI ROJO CON
SABOR CANGREJO EN
SALMUERA**

**Código: CSR
Revisión: 01
Fecha: 31-10-2.018
Pagina 6 de 6**

- Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 Octubre de 2.011 sobre la información alimentaria obligatoria facilitada al consumidor