



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

Código: CSRL  
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](mailto:deltashrimps@deltashrimps.es)

e.mail (control calidad):

[patricia@deltashrimps.es](mailto: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 30-40 %-pescado**, agua, almidon de maíz, almidon de patata, sal, sorbitol, azúcar, aceite vegetal, aroma de cangrejo, almidon de tapioca, clara de **huevo** y colorantes E-120 , 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: CSRL  
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	60-75 %	Balanza de infrarrojos
MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia	Inspeccion y recuento

#### ➤ Características microbiológicas:

MICROORGANISMOS	TOLERANCIAS	METODO ANALITICO
Aerobios mesofilos (ufc/g)	< 1x10 <sup>(3)</sup>	siembra en medios específicos
Enterobacterias (ufc/g)	< 1x10 <sup>(2)</sup>	siembra en medios específicos
Escherichia coli (ufc/g)	Ausencia/g	siembra en medios específicos
Staphylococcus aureus(ufc/g)	< 1x10 <sup>(2)</sup>	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

	<b>FICHA DE PRODUCTO FINAL: CHUNKS DE SURIMI ROJO CON SABOR CANGREJO EN SALMUERA</b>	Código: CSRL Revisión: 01 Fecha: 31-10-2.018 Pagina: 3 de 6
---	--	--

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

Valor energético	488kj/116 kcal
Grasas	4,5 g
De las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	11,5 g
De los cuales azúcares	1,5 g
Proteínas	7.4 g
Sal	1,5 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
- 5- Glutamato

### 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 cartón de 6, 4 y 5 unidades.respectivamente


	<b>FICHA DE PRODUCTO FINAL:</b> <b>CHUNKS DE SURIMI ROJO CON</b> <b>SABOR CANGREJO EN</b> <b>SALMUERA</b>	Código: CSRL 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°

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

### 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