



Ficha técnica de producto  
Chunks de Surimi rojo refrigerado  
en Salmuera  
(900, 400, 150grs)

Referencia: SUR I  
Revisión: 22 (05/05/2020)  
Gestión de calidad e inocuidad

## DATOS EMPRESA PRODUCTORA

NOMBRE:	DELTA SHRIMPS,SL
DIRECCIÓN:	C/de la Font, s/n 25692-Agulló LLEIDA
TELÉFONO:	973455241
email:	<a href="mailto:deltashrimps@deltashrimps.es">deltashrimps@deltashrimps.es</a>
emai(control calidad)	<a href="mailto:olga@deltashrimps.es">olga@deltashrimps.es</a>
R.S.I.	ES 12.12383/L CE
RSIPAC	12.05305/CAT

## 1-CARACTERÍSTICAS PRODUCTO DE ORIGEN

Materias primas:	*Descripción comercial: Chunk de Surimi color rojo.
Ingredientes:	Surimi 48% (pescado,azúcar),agua, almidón de tapioca, almidon de maíz, humectante (sorbitol), aceite de soja, sal, azúcar,aromas de cangrejo (crustáceo) potenciadores del sabor E-621 y E-635, clara de huevo,vino de arroz, (sustancias aromáticas, agua, jarabe de glucosa,etil-alcohol)y colorantes (E-120 y E-160c).
Alérgenos:	Crustaceos, soja y productos relacionados, sulfitos
Puede contener:	Pescados, moluscos

## 2-CARACTERÍSTICAS PRODUCTO TERMINADO

Descripción del producto:	*Chunks de Surimi Rojo refrigerado en salmuera. Comida preparada derivada del pescado con aroma y sabor a cangrejo. *Envasado en botes de polipropileno copolimero de uso alimentario de 1400cc,750cc y 280cc. *Embalado en bandeja de cartón reciclable de 6 unidades de 900 o 400grs. (Neto escurrido) *Embalado en bandeja de cartón reciclable de 5 unidades de 150grs (Neto escurrido).
Aditivos:	Humectante (sorbitol), aceite de soja, sal, azúcar, aromas de cangrejo (crustáceo), potenciadores del sabor E-621 y E-635, clara de huevo,vino de arroz, colorantes (E-120 y E-160c), conservantes E-202 y E-211, correctores de acidez E-330, y aroma de limón.
Código del producto EAN 13	8 43700359803 6 (900gr); 8 437003 59802 9 (400gr); 8 437003 59806 7 (150gr)
Denominación comercial:	COCKTAIL FIRST "Surimi sabor cangrejo" color rojo.
Denominación legal:	SURIMI CHUNK KING 48% COLOR ROJO EL PRODUCTO NO CONTIENE OMG (Organismo Modificado Genéticamente)



Ficha técnica de producto  
Chunks de Surimi rojo refrigerado  
En Salmuera  
(900, 400, 150grs)

Referencia: SUR I  
Revisión: 22 (05/05/2020)  
Gestión de calidad e inocuidad

### 3- PROCESO DE ELABORACIÓN

- a) Descongelación
- c) Envasado

### 4- MARCADO E IDENTIFICACIÓN DE LOTES

#### 1 sistema

· LOTE: Inicial país de Origen/ 4 dígitos/ letra producto + cifra tamaño bote

EJEMPLO: I/3109/S3

· Fecha de caducidad: dd/mm/aaaa

### 5- ANÁLISIS QUÍMICO

DETERMINACIÓN	VALOR NOMINAL (%)	TOLERANCIAS	MÉTODO ANÁLISIS
Humedad	72-74	2%	-
Materias extrañas	Ausencia	Ausencia	Inspección y recuento

### 6-MICROBIOLOGÍA

MICROORGANISMO	TOLERANCIA			MÉTODO ANALÍTICO
	Productos terceros listos para el consumo	Productos terceros	Vegetales	
Aerobios mesófilos (ufc/gr)	Max. 1x10 <sup>(5)</sup>	Max. 1x10 <sup>(6)</sup>	Max. 1x10 <sup>(7)</sup>	Recuento en placa
Enterobacteriaceae totales (ufc/g)	Max. 1x10 <sup>(3)</sup>	Max. 1x10 <sup>(3)</sup>	Max. 1x10 <sup>(5)</sup>	Recuento en placa
Escherichia Coli (ufc/gr)	Ausencia	Max. 1x10 <sup>(2)</sup>	Max. 1x10 <sup>(2)</sup>	Recuento en placa
Staphylococcus aureus (ufc/gr)	Max. 1x10 <sup>(2)</sup>	Max. 1x10 <sup>(2)</sup>	Max. 1x10 <sup>(2)</sup>	Recuento en placa
Salmonella /Shigella	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	Inmunoensayo (Minividas)
Listeria monocytogenes	No detectado en 25g	-	Max. 1x10 <sup>(2)</sup>	Inmunoensayo (Minividas)



## Ficha técnica de producto

Chunks de Surimi rojo refrigerado

En Salmuera

(900, 400, 150grs)

Referencia: SUR I

Revisión: 22 (05/05/2020)

Gestión de calidad e inocuidad

### 7- VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100grs.

Proteínas (g)	7,1gr
Grasas (g)	1,1gr
de las cuales saturadas (g)	0,7gr
Hidratos de carbono (g)	17gr
de los cuales azúcares (g)	5gr
Valor energético (Kcal)	106
Sal(g)	0,6gr

### 8- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO GENERAL	Forma de varita más pequeña y mayor grosor que el palito con corte diagonal 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 y esponjosa. Es filamentosa.

### 9- 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.

El envase debe mantenerse entre 0°C - 4°C.

Una vez abierto el envase, consumir antes de 24 horas.

### 10- USO Y DESTINO DEL PRODUCTO; ALÉRGENOS

\* Los productos correspondientes al grupo de "alimento preparado con tratamiento térmico" pueden ser consumidos directamente. No es necesaria ninguna preparación adicional posterior.

\* Producto destinado a la población en general, excepto para la alimentación infantil (lactantes) y los grupos de personas alérgicas a alguno de sus ingredientes.

\* No contiene gluten.

### Ficha técnica de producto

Chunks de Surimi rojo refrigerado

En Salmuera

(900, 400, 150grs)

Referencia: SUR I

Revisión: 22 (05/05/2020)

Gestión de calidad e inocuidad

## 11- CONDICIONES DE TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

TRANSPORTE:	Condiciones higiénicas del camión correctas
	No apilar palets
	Temperatura del camión para producto fresco 0-4°C
MANIPULACIÓN:	Condiciones higiénicas correctas
	El producto deberá descargarse y almacenarse en la cámara frigorífica en la mayor brevedad posible
ALMACENAMIENTO:	Condiciones higiénicas de la cámara correctas
	No apilar palets
	Almacenar en cámaras para productos frescos con temperatura entre 0-4°C

## 12- MENCIONES OBLIGATORIAS EN EL ENVASE

Denominación, estado físico del producto (cocido), lista ingredientes, alérgenos, peso neto, fecha de caducidad, condiciones de conservación, razón social y dirección de la empresa, nombre científico, método de producción, lote, identificación del establecimiento elaborador, logo de pertenencia a un sistema integrado de gestión de envases.





## Ficha técnica de producto

Chunks de Surimi rojo refrigerado

En Salmuera

(900, 400, 150grs)

Referencia: SUR I

Revisión: 22 (05/05/2020)

Gestión de calidad e inocuidad

### Normativa legal vigente:

Real decreto 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

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 930/1992 de 17 de julio por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

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.

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 1380/2002, de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.

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.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Real Decreto 121/2004, de 23 de enero, sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

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.



## Ficha técnica de producto

Chunks de Surimi rojo refrigerado

En Salmuera

(900, 400, 150grs)

Referencia: SUR I

Revisión: 22 (05/05/2020)

Gestión de calidad e inocuidad

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Reglamento (CE) nº1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 149/2008 de la Comisión de 29 de enero de 2008 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 , sobre aditivos alimentarios (Texto pertinente a efectos del EEE)

Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero de 2011 sobre Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y alimentos.

Ley 17/2011 de Seguridad alimentaria y nutrición.

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.

Reglamento (UE) nº 1379/2013, de 11 de diciembre de 2011, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de productos de la pesca y de la acuicultura.

Reglamento de Ejecución (UE) nº828/2014 de la Comisión , de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de la información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 de la Comisión, de 28 de mayo de 2018, por el que se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento.

Elaborado por Jefe de Control de Calidad

Olga Saura Nicolau

Aprobado por Jefe de Calidad

Juan Carlos Bergadá