



Ficha técnica de producto

VIEIRA ½ CONCHA CON CORAL

-Refrigerada-

Referencia: VCC

Revisión: 01 (03/11/2023)

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:	deltashrimps@deltashrimps.es
emai(control calidad)	olga@deltashrimps.es
R.S.I.	ES 12.12383/L CE
RSIPAC	12.05305/CAT

1-CARACTERÍSTICAS PRODUCTO DE ORIGEN

Materias primas:	Vieira en media concha cruda congelada	
Arte de pesca:	Rastras	
Origen:	Reino Unido	FAO27
Especie:	PECTEN MAXIMUS	
Denominación legal	VIEIRA	
Ingredientes:	Vieira del Atlántico Nordeste 10/20	
Alérgenos:	Molusco. La totalidad del producto es alérgeno.	
Puede contener:	Trazas de pescado y/o crustáceos	

2-CARACTERÍSTICAS PRODUCTO TERMINADO

VIEIRA DEL ATLÁNTICO 1/2 CONCHA CON CORAL	
Producto descongelado	
Envasado en cajas de madera retractilada con capacidad de 4 unidades.	
Embalado en caja de cartón reciclable de 7-10 cajitas.	
Aditivos:	No contiene.
Código del producto EAN 13	8 437003 59838 8
Denominación legal:	VIEIRA
EL PRODUCTO NO CONTIENE OMG (Organismo Modificado Genéticamente)	

Ficha técnica de producto

VIEIRA ½ CONCHA CON CORAL

-Refrigerada-

Referencia: VCC

Revisión: 01 (03/11/2023)

Gestión de calidad e inocuidad

3- PROCESO DE ELABORACIÓN

a) Descongelación

b) Envasado

4- MARCADO E IDENTIFICACIÓN DE LOTES

1 sistema

·LOTE: Inicial país de origen/ 3 dígitos/1 letra descripción producto + nº unidades

EJEMPLO: **RU/371/V4**

· Fecha de caducidad: **dd/mm/aaaa**

5- ANÁLISIS QUÍMICO

PARÁMETROS	VALOR	PROCEDIMIENTO
PH (al 10%)	8	PNT 2/16/030

6- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según reglamento 2073/2005)

Determinación	Unidades	Reglamento 2073/2005	Valor análisis
·Recuento en placa de Aerobios mesofilos a 30º	ufc/g	<1x10 ₅	1,5 x 10 ₃
Procedimiento: PNT 1/01/001			
·Recuento en placa de Enterobacteriaceae a 37º	ufc/g	<1x10 ₂	<10
Procedimiento: PNT 1/05/001			
·Recuento en placa de Escherichia coli (B-glucuronidasa+)Procedimiento:PNT 1/05/010	ufc/g	Ausencia	<10
·Detección de Salmonella - Procedimiento PNT1/19/001	/25g	Ausencia	No detectado
·Detección de Listeria monocytogens a 37º	/25g	<100	No detectado
Procedimiento: PNT 1/05/001			

Ficha técnica de producto

VIEIRA ½ CONCHA CON CORAL

-Refrigerada-

Referencia: VCC

Revisión: 01 (03/11/2023)

Gestión de calidad e inocuidad

7- VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100gr

Valor energético	399 KJ / 93 Kcal
Proteínas	16,9gr
Grasas	0,8gr
De las cuales saturadas	0,2gr
Hidratos de carbono	4,6gr
De los cuales azúcares	0,1gr
Sal	0,4gr

8- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO GENERAL	CORRECTO. Bien conservado de forma y color (natural y uniforme)
COLOR	CORRECTO. Característico de la especie
OLOR	CORRECTO. Característico de la especie. Ausencia de mal olor
SABOR	NATURAL, característico de la especie. Ausencia de sabores extraños.
TEXTURA	FIRME, típica de la especie. Ausencia de textura gomosa o esponjosa

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 5 días a partir de la fecha de descongelación y envasado.

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

10- USO Y DESTINO DEL PRODUCTO; ALÉRGENOS

- Los productos correspondientes al grupo "ALIMENTO CRUDO" no se pueden consumir directamente.

Es necesaria la cocción total del producto.

- Producto destinado a la población en general, excepto para la alimentación infantil (lactantes)

y los grupos de personas alérgicas a los moluscos/crustáceos

Ficha técnica de producto

VIEIRA ½ CONCHA CON CORAL

-Refrigerada-

Referencia: VCC

Revisión: 01 (16/11/2023)

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 (crudo), lista ingredientes, alérgenos, unidades, 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

VIEIRA ½ CONCHA CON CORAL

-Refrigerada-

Referencia: VCC

Revisión: 01 (03/11/2023)

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

VIEIRA ½ CONCHA CON CORAL

-Refrigerada-

Referencia: VCC

Revisión: 01 (03/11/2023)

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