



Ficha técnica de producto  
Chunks de Surimi naranja refrigerado  
en Salmuera  
(900grs)

Referencia: SURN I  
Revisión: 20 (20/01/2024)  
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 paprika NARANJA	
Ingredientes:	Surimi (pescado blanco,azúcar),agua, almidón de patata, almidon de TRIGO (GLUTEN), aceite vegetal de colza,azúcar, proteína de SOJA, sal, aroma de cangrejo, potenciadores del sabor E-631 y E-635, colorante E-160c.	
Alérgenos:	<b>PESCADO, GLUTEN, SOJA Y CRUSTÁCEOS. SULFITOS.</b>	
Puede contener:	Trazas de <b>HUEVO</b>	
Origen:	POLONIA	

#### 2-CARACTERÍSTICAS PRODUCTO TERMINADO

Descripción del producto:	*Chunks de Surimi NARANJA 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.	
	*Embalado en bandeja de cartón reciclable de 6 unidades de 900gr. (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 437003 59811 1	
Denominación comercial:	COCKTAIL FIRST "Surimi sabor cangrejo" color naranja.	
Denominación legal:	SURIMI CHUNK PAPRIKA. COLOR NARANJA	
	EL PRODUCTO NO CONTIENE OMG (Organismo Modificado Genéticamente)	



Ficha técnica de producto  
Chunks de Surimi naranja refrigerado  
en Salmuera  
(900grs)

Referencia: SURN I  
Revisión: 20 (20/01/2024)  
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 + letra color

EJEMPLO: P/3109/S1N

· 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 naranja refrigerado  
en Salmuera  
(900grs)

Referencia: SURN I  
Revisión: 20 (20/01/2024)  
Gestión de calidad e inocuidad

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

Valor energético	450kj/106kcal
Proteínas	7,1gr
Grasas	1,1gr
de las cuales saturadas	0,7gr
Hidratos de carbono	17gr
de los cuales azúcares	5gr
Sal	0,6gr

### 8- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO GENERAL	Forma de varita pequeña con corte oblicuo, de color anaranjado por la parte externa superior y blanco por la parte interna e inferior.
COLOR	Anaranjado 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

* Los productos correspondientes al grupo de "alimentopreparado 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.				

Ficha técnica de producto  
Chunks de Surimi naranja refrigerado  
en Salmuera  
(900grs)

Referencia: SURN I  
Revisión: 20 (20/01/2024)  
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 naranja refrigerado  
en Salmuera  
(900grs)

Referencia: SURN I  
Revisión: 20 (20/01/2024)  
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 naranja refrigerado  
en Salmuera  
(900grs)

Referencia: SURN I  
Revisión: 20 (20/01/2024)  
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