FICHA TECNICA DE PRODUCTO FRISCOS S.A. (1)

PRODUCTOS Y FORMATOS

Producto: MEJILLONES EN ESCABECHE
Formato: RO-85FA (PQ/3) Pequeños

Marcas: FRISCOS

Número de producto PWT:
Proveedor: EMB número
RSI número: 12.00467/PO
CEE número: E - 12.00467/PO - C.E.

Sistema de codificación de lotes: TROQUELADO

Condiciones de almacenamiento: NO ESPECÍFICAS
Caducidad/ Consumo preferente: 4 AÑOS DESDE SU
Caducidad en almacén: ELABORACION

Descripción del lote: L X YYY (AÑO Y DÍA)
(**Tamaño del lote de producción**) 1 DIA

DIRECCION DEL PROVEEDOR

Dirección comercial:
C/ Chopera 8
Pozuelo de Alarcón
MADRID

Tel: 91-3522440
Fax: 91-3525558

Dirección fábrica/s:
CONSERVAS FRISCOS S.A.
Rua do Concello 56 Catoira
PONTEVEDRA

Tel: 986 - 546160
Fax: 986 - 546341

INGREDIENTES O LISTA DE COMPONENTES (a declarar en el etiquetado)

Ingredientes: Mejillón, aceite de girasol, vinagre, guindilla, especias y sal

Instrucciones de uso: NO HAY

INFORMACION NUTRICIONAL (por 100g de producto terminado)

Grasas totales:	8,9	**Vitaminas**:	---
" Saturadas:		**Minerales:**	---
" Insaturadas:			
		Fibra:	---
Proteínas:	16,4		
Hidratos de Carbono:	4,1	**Total Kj**:	677,8
Azúcar:	---	**Total Kcal**:	162,1
Almidón:	---		

TAMAÑOS Y FORMATOS

FORMATO ENVASE: RO-85FA
CAPACIDAD: 85 ml
P. NETO: 80 g
P. ESCURRIDO: 43 g (MINIMO PROMEDIO)
PIEZAS / TAMAÑO PEQUEÑO

APROBADO
Fecha y firma:

2/11/04

PROVEEDOR

CONSERVAS FRISCOS S.A.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO		**(2)**
Ingredientes: Mejillones, vinagre de vino, aceite de girasol, especias y sal. Mejillones Escabeche (aceite de girasol, vinagre, especias) Composición del escabeche Fracción oleosa: Fracción acuosa: Sal Aceite de girasol (refinado 0,1º) Vinagre de vino (8º) (ESPECIAS) Pimentón dulce Pimentón picante Esencia de ajo	**% en producto terminado** 53 % (S.C.) (mínimo promedio) 47 % (S.C.) 35% ± 10 65% ± 10 1,70 % ± 0.5 (añadido en marisco) (S.C.) = sobre Capacidad ---------- ---------- --- --- ---	**Proveedor y Origen**.

APROBADO	**PROVEEDOR**
Fecha y firma: 2/11/04	CONSERVAS RFISCOS S.A.

MATERIAS PRIMAS: CONTROLES **(3)**

PASO DEL PROCESO	TIPO DE CONTROL	FRECUENCIA	METODO
RECEPCIÓN: MARISCO -	DE DOCUMENTACIÓN	Lote CAMION	
	* Guía sanitaria		
-	DE RENDIMIENTO	Lote	Cocción de muestra.
ACEITE -	DE DOCUMENTACIÓN		
	* Boletín de análisis	Lote	
-	DE ACEPTACIÓN		
	* Ficha de entrada	Lote	Organoléptico / Defectos.
-	DE VERIFIC. CALIDAD CONC.	(Cada 5 lotes)	Cromatografía HPLC
VINAGRE -	DE DOCUMENTACIÓN		
	* Boletín de análisis	Lote	
-	DE ACEPTACIÓN		
	* Ficha de entrada	Lote	Organoléptico / Defectos.
-	DE VERIFICACIÓN(Acidez)	Lote	Volumétrico
ESPECIAS -	DE RECEPCIÓN	Pedido	Observación
GUINDILLA -	“ “	“	“

APROBADO
Fecha y firma:

2/11/04

PROVEEDOR

CONSERVAS FRISCOS S.A.

PROCESOS DE FABRICACIÓN: (diagrama de flujo y puntos de control) **(4)**

PASO DEL PROCESO	**TIPO DE CONTROL**	**FRECUENCIA**	**METODO**
RECEPCIÓN	(Ver materias primas)		
↓			
LAVADO / DESGRANADO Y DESVISADO (1) Lavado y rotura de piñas (separación pieza a pieza). Eliminación de visos exteriores.			
↓			
COCCIÓN (Apertura de valvas)	De correcta apertura	Constante	Visual
↓			
SEPARACIÓN DE VIANDA: DESCONCHADO			
Por flotación en salmuera	De constante funcionamiento, evitando la retención de la vianda en la salmuera. De constante flotabilidad (concentración de la salmuera).		
↓			
DESVISADO DE VIANDA Y LIMPIEZA Eliminación de visos en vianda (proceso mecánico) y eliminación de suciedad (algas, restos de conchas, pequeños crustáceos etc. (proceso manual).			
↓			
DESHIDRATADO			
Distinto según tallas	De correcto deshidratado	Por lote	Comportamiento en Post-esterilización.
↓			
EMPAQUE	De llenado De pesos de empaque	Constante Mínimo cada 2 horas	Visual y táctil Gravimétrico
↓			
AÑADIDO DE ESCABECHE Dosificación de vinagre y añadido de salsa hasta rebose.			
↓	De cantidad de vinagre De pesos netos	Mínimo cada 2 horas Mínimo cada 2 horas	Volumétrico. Gravimétrico.
CODIFICADO (TROQUEL)	De correcta codificación	Inicio de jornada y después de cualquier cambio.	
↓			
CIERRE	De parámetros de cierre De defectos (revisión)	Cada 4 horas Constante	Proyección y medida. Visual y táctil.
↓			
ESTERILIZACIÓN	De esterilizado / no esterilizado De parámetros De verificación gráficos	Por carro Cada proceso Cada proceso	Papel termosensible Lectura y registro. Chequeo
↓			
PROCESO DE ALMACEN			

APROBADO	**PROVEEDOR**
Fecha y firma:	CONSERVAS FRISCOS S.A.
2/11/04	

ANALISIS EN PRODUCTO TERMMINADO (5)

CARACTERISTICAS FISICAS (incluye pesos)

Test	**Valor normal y Tolerancia**	**Tipo de Test**	**Lab. (I/E)**	**Frecuencia del Test**.
Capacidad	85 ml (estuche)	(e) Control estadístico de pesos.	I	Lote (P.T.)
P. Neto	80 g			
P. Escurrido	43 g (mínimo promedio)	Gravimetría.		
Piezas / Tamaño	Pequeño	Recuentos		
		"		
		R.D. 723/88		(P.T.) =
		O. 15 Oct. 1985 y		producto
		O. 6 Abr. 1987		terminado.

CARACTERISTICAS QUIMICAS

Test	**Valor normal y Tolerancia**	**Tipo de Test**	**Lab. (I/E)**	**Frecuencia del Test**.
Cloruros	1,70 ± 0.5	Método de MOHR	I	Lote P.T.
pH	4,75 ± 0.5	Potenciométrico	I	Lote P.T.
Metales pesados Hg	< 1	Absorción atómica	E	Ocasional
Cd	< 1			
Pb	< 5			
Cu	< 20	O. 2 Agos. 1991		
Sn	< 250			

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Test	**Valor normal y Tolerancia**	**Tipo de Test**	**Lab. (I/E)**	**Frecuencia del Test**.
INCUBACIONES				
37ºC	CRECIMIENTO NEGATIVO	INCUBACION LATAS	I	CADA
44ºC	(SIN TOLERANCIA)			PROCESO
BACTERIOLOGIA	CRECIMIENTO NEGATIVO	INC. / RECUENTOS	E	OCASIONAL
TOXINAS: P.S.P.	< 80 µg/100g	BIOENSAYO		
D.S.P.	NO DEBE DAR POSITIVA	"		
A.S.P.	< 20 µg/1g (Ácido domoico)	HPLC		
		D. 98/1997		

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color, aspecto, textura, olor, sabor.			**Lab. (I/E)**	**Frecuencia del Test**.
	LOS PROPIOS DEL PRODUCTO	Sensorial	I	POR LOTE

APROBADO	**PROVEEDOR**
Fecha y firma:	
	CONSERVAS FRISCOS S.A.
2/11/04	

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS (por tamaño y formato)			**(6)**
	Descripción del gramaje y composición de cada artículo.	**Dimensiones**	**Pesos**
Envase primario (interior en contacto con el producto)	BARNIZ INTERIOR: Epoxifenólico doble, pigmentación “aluminio” o “porcelana” ESTAÑO INTERIOR: E 1	⊘ 65 mm.	13 ± g/m2 2,8 g/m2
Unidad de venta Envase con estuche. Multipack	ESTUCHADO (PQ/3)	200*60*35	361,56
Codificación producto. Tipo: Localización: Significado:	MEE8 - Producto, preparación y piezas L X YYY - Lote (año y día) TROQUEL ME = Mejillones TAPA E = Escabeche 8 = Tamaño pequeño		
Extra embalaje (Bandeja, retráctil, etc.)			
Envase de distribución (caja de cartón)	CAJA DE 48 LATAS (16*3)	280*150*210	5,95
Codificación del envase de distribución. Tipo: Localización: Significado:	NO HAY		
Transporte y Seguridad (pallets, retractilado / protección)	CHEP 120 C/ PALET (20*6)	120*80*140	737 Kg. (Incluye palet y separadores)
Tipo de pallet.	CHEP (AZUL)	120*80	19

APROBADO **Fecha y firma**: 2/11/04	**PROVEEDOR** CONSERVAS FRISCOS S.A.