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

PRODUCTOS Y FORMATOS

Producto: MEJILLONES EN ESCABECHE PICANTES
Formato: OL-120 FA Pequeños (13/18)

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, vinagre de vino, aceite de girasol, 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: OL-120FA
CAPACIDAD: 120 ml
P. NETO: 111 g
P. ESCURRIDO: 69 g (MINIMO PROMEDIO)
PIEZAS / TAMAÑO 13/18 PEQUEÑO

APROBADO
Fecha y firma:

16/04/04

PROVEEDOR

CONSERVAS FRISCOS S.A.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO		**(2)**
Ingredientes: Mejillones, vinagre de vino, aceite de girasol, guindilla, especias y sal.	**% en producto terminado**	**Proveedor y Origen**.
Mejillones	62 % (S.C.) (mínimo promedio)	
Escabeche (aceite de girasol, vinagre, especias)		
Composición del escabeche	38 % (S.C.)	
Fracción oleosa:	40% ± 10	
Fracción acuosa:	60% ± 10	
Sal	1,70 % ± 0.5 (añadido en marisco)	
	(S.C.) = sobre Capacidad	
Aceite de girasol (refinado 0,1º)	----------	
Vinagre de vino (8º)	----------	
Guindilla	1 o 2 piezas/L.	
(ESPECIAS)	---	
Pimentón dulce	---	
Pimentón picante	---	
Esencia de ajo		

APROBADO	**PROVEEDOR**
Fecha y firma: 16/04/04	CONSERVAS RFISCOS S.A.

MATERIAS PRIMAS: CONTROLES **(3)**

PASO DEL PROCESO	TIPO DE CONTROL	FRECUENCIA	METODO
RECEPCIÓN: MARISCO -	DE DOCUMENTACIÓN * Guía sanitaria	Lote CAMION	
-	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
GUINDILLA	DE RECEPCION	Pedido	Observación
ESPECIAS -	DE RECEPCIÓN	Pedido	Observación

APROBADO
Fecha y firma:

16/04/04

PROVEEDOR

CONSERVAS FRISCOS S.A.

PROCESO DE FABRICACIÓN: CONTROLES **(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	Constante	Visual y táctil
↓	De pesos de empaque	Mínimo cada 2 horas	Gravimétrico
AÑADIDO DE ESCABECHE Dosificación de vinagre y añadido de salsa hasta rebose.			
	De cantidad de vinagre	Mínimo cada 2 horas	Volumétrico.
↓	De pesos netos	Mínimo cada 2 horas	Gravimétrico.
CODIFICADO (TROQUEL)	De correcta codificación	Inicio de jornada y después de cualquier cambio.	
↓			
CIERRE	De parámetros de cierre	Cada 4 horas	Proyección y medida.
↓	De defectos (revisión)	Constante	Visual y táctil.
ESTERILIZACIÓN	De esterilizado / no esterilizado	Por carro	Papel termosensible
	De parámetros	Cada proceso	Lectura y registro.
↓	De verificación gráficos	Cada proceso	Chequeo
PROCESO DE ALMACEN			

APROBADO	**PROVEEDOR**
Fecha y firma:	CONSERVAS FRISCOS S.A.
16/04/04	

ANALISIS EN PRODUCTO TERMMINADO (5)

CARACTERISTICAS FISICAS (incluye pesos)

Test	**Valor normal y Tolerancia**	**Tipo de Test**	**Lab. (I/E)**	**Frecuencia del Test**.
Capacidad	120 ml (estuche)	(e) Control estadístico de pesos.	I	Lote (P.T.)
P. Neto	111 g			
P. Escurrido	69 g (mínimo promedio)	Gravimetría.		
Piezas / Tamaño	13/18 (Pequeño)	Recuentos		
Guindilla	1 o 2 piezas / lata	Recuentos		
		R.D. 723/88 O. 15 Oct. 1985 y O. 6 Abr. 1987		(P.T.) = producto 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 ± 0.75	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.
16/04/04	

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS			**(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		13 ± g/m2 2,8 g/m2
Unidad de venta Envase con estuche. Multipack	ESTUCHADO (E*1) **C. EAN: 8410315193533**	110*30*67	160,47 g
Codificación producto. Tipo: Localización: Significado:	MEP4 - Producto, preparación y piezas L X YYY - Lote (año y día) TROQUEL ME = Mejillones TAPA EP = Escabeche Picante 4 = 13/18 Piezas		
Extra packaging. (bandeja, retráctil, etc.)			
Envase de distribución (caja de cartón)	CAJA DE 50 LATAS (E*1)	355*162*230	8,22 Kg
Codificación del envase de distribución. Tipo: Localización: Significado:	NO HAY		
Transporte y Seguridad (pallets, retractilado / protección)	CHEP 85 C/ PALET (17*5)	120*80*128	719 Kg. (Incluye palet y separadores)
Tipo de pallet.	CHEP (AZUL)	120*80	19 Kg

APROBADO	**PROVEEDOR**
Fecha y firma: 16/04/04	CONSERVAS FRISCOS S.A.