

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	Centros Caella Medios
Código	10227
Formato	Peso variable
Marca	Silomar
Glaseo %	-
Descripción	Centros Caella Medios sin piel, congelado

1.2. Presentación

Formato unidad	Higienizado doble piel
Unidades por caja	-
Presentación	Tacos
Envase	Caja cartón

1.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	-
Peso neto escurrido envase	-
Peso neto caja	peso variable
Peso neto escurrido caja	-

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Altura corte de la pieza	~ 15-20 cm
Peso pieza con glaseo	-
Peso pieza sin glaseo (aprox)	~ 1000-2000 g/pieza
Piezas por caja con glaseo	-
Piezas por caja sin glaseo	~ 5-8 medios

2.2. Organolépticas

Centros medios de Caella sin piel, sabor, color y olor característicos del propio producto y textura consistente. Ausencia de materias extrañas y parásitos viables.

3. MATERIA PRIMA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

3.1. Materia prima

Nombre científico	Prionace glauca (BSH)
Características	Congelación a bordo
Método de producción	Sedales y anzuelos
Zona de pesca	Oc. Atlántico Sureste FAO47
País de origen	-

3.2. Descripción del proceso

A partir de Caella sin piel, eviscerada y congelada en alta mar, se corta en medios centros y son envasadas en su presentación final.

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Caella.

Contiene **pescado**, puede contener **moluscos**.

Producto libre de OMGs y radiaciones ionizantes

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS

Micro. aerobios	<=1 x10 ⁶ ufc/g	Plomo	< 0,3 mg/Kg
Enterobacterias	<=1 x10 ³ ufc/g	Cadmio	< 0,05 mg/Kg
Salmonella	Ausencia/25g	Mercurio	<1,0 mg/Kg

Reglamento CE (2073/2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento UE (2023/915) relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos. Los valores para *μ* aerobios, Enterobact. y Salmonella son valores de referencia no valores límite legislados (Orden 2 agosto 1991 Derogada)

5. VALOR NUTRICIONAL*

Valor energético	370,0 KJ 88 kcal
Grasas	0,5 g de las cuales saturadas 0,2
Hidratos de Carbono	0,0 g de los cuales azúcares 0,0
Proteínas	21,0 g
Sal	0,3 g

*por cada 100g de producto

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número cajas por capa	9 cajas
Número capas por palet	9 cajas
Número cajas por palet	81 cajas
Altura palet total	195 cm
Peso neto palet	~ 720 Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN Ud consumo	8410053102279
Código EAN caja	18410053102276
Código EAN palet	-

6.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja

Lote de Producción	Año.Mes.Día [AA.MM.DD]
Fecha Consumo preferente	Mes/Año [MM/AAAA]

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASES

7.1. Bolsa

Material	Bobina transparente poliolefina de baja densidad apto uso alimentario.
Film automático (81756)	
Peso neto	~ 10 g
Dimensiones [LxAxH]	-

7.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado B1 impreso marca Silomar
Caja Silomar 2300 (80967)	
Peso neto	~ 300 g
Dimensiones [LxAxH]	383x262x160 mm

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener a -18°C. Producto ultracongelado.

8.2. Condiciones en Hogar

Frigorífico	1 día
Congelador sin estrellas	3 días
*	1 semana
**	1 mes
***	Hasta fecha consumo preferente

8.3. Vida útil

La vida útil es de 18 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18°C.

En caso de descongelación, no se puede volver a congelar y deben ser consumidos dentro de las 24 horas siguientes.

9. MODO DE EMPLEO

Descongele previamente el producto, colocándolo en la parte baja del frigorífico, preferiblemente en un recipiente con rejilla el día anterior a ser utilizado. Una vez descongelado prepárelo al gusto. Cocinar completamente para su consumo.

10. POBLACIÓN DESTINO

Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general excepto alérgicos. Recomendaciones AESAN; evitar el consumo en mujeres embarazadas y niños hasta 10 años. Para niños 10-14 años limitar el consumo a 120 g/mes.

11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA

Razón social	Silomar Alimentación, SLU
Dirección	Autovía A-3 Madrid-Valencia, km 345. 46930 QUART DE POBLET Valencia
Teléfono	+34 961 920 029
Fax	+34 961 920 051
Mail	Silomar@silomar.es
Elaborado por: R.G.S.E.A.A	ES 1200154/V UE