

### 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

#### 1.1. Descripción

Nombre comercial	Preparado Marisco Pelado
Código	15090
Formato	6x1000g
Marca	Silomar
Glaseo %	-

Descripción: Preparado de Mariscos Pelados a partir de una mezcla de crustáceos, moluscos y pescados.

#### 1.2. Presentación

Formato unidad	1000g
Unidades por caja	6 Unidades
Presentación	Bandeja
Envase	Caja Cartón

#### 1.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	1000g
Peso neto escurrido envase	850g
Peso neto caja	6,000kg
Peso neto escurrido caja	5,100kg

### 2. MATERIA PRIMA UTILIZADA

#### 2.1. Lista de ingredientes y características

Ingredientes	%	Peso x ud venta
Trozos Anilla de Pota	22,5	225 g
Alas de Pota	22,5	225 g
Dados de Rape	20,0	200 g
Mejillón Cocido Carne*	20,0	200 g
Gamba Pelada Cruda	15,0	150 g

\*Las especies pueden variar en función de la disponibilidad. \*\*Las cantidades pueden estar en proporción variable

#### 2.2. Características

**MARISCOS 80%.** Ingredientes: Trozos Anilla y Alas de **POTA (MOLUSCO)** [POTA ARGENTINA, agua, sal, antioxidantes E-300, E-301, E-302, E-331, acidulante E-330 y estabilizante E-450. Illex argentinus (SQA), capturado O. Atlántico Suroeste FAO41 con sedales y anzuelos]; **MEJILLÓN Cocido Carne\* (MOLUSCO)** [Mytilus galloprovincialis (MSM), criado O. Atlántico Noreste FAO27 sub IXa -España/Mytilus chilensis (MYC), criado O. Pacífico Sudoriental FAO87 -Chile]; Datos de **RAPE (PESCADO)** [RAPE ORIENTAL, estabilizantes E-330 y E-331. Lophius litulon (MVN), capturado O. Pacífico Noroeste FAO61 con redes arrastre]; **GAMBA Pelada Cruda (CRUSTÁCEO)** [GAMBA, agua, **ANTIOXIDANTE E-223 (SULFITOS)** y estabilizantes E-451, E-452. Solenocera melantho (SQH), capturado O. Pacífico Noroeste FAO61 con redes arrastre].

#### 2.3. Alérgenos

Contiene **pescado, moluscos, crustáceos y sulfitos.**

Producto libre de OMGs y radiaciones ionizantes

### 3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Dosificación de ingredientes congelados en un porcentaje determinado de acuerdo con las especificaciones de producto y envasado en forma de bandeja.

### 4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS

Micro. aerobios	<=1 x10 <sup>6</sup> ufc/g	Staphylococcus coagulasa a	<=10 ufc/g
Coliformes totales	<=1 x10 <sup>3</sup> ufc/g	Listeria monocytogenes	<=10 ufc/g
E.coli β-gluc a 44°C	<=10 ufc/g	Salmonella-Shigella	Ausencia/25g

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	303 KJ   72,7 kcal
Grasas	1,4 g de las cuales saturadas 0,4
Hidratos de Carbono	2,0 g de los cuales azúcares 0,2
Proteínas	12,9 g
Sal	0,4 g

\* por cada 100g de producto

### 6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

#### 6.1. Paletización

Número cajas por capa	9 cajas
Número capas por palet	7 cajas
Número cajas por palet	63 cajas
Altura palet total	196 cm
Peso neto palet (Kg)	378
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN Ud consumo	8410053150904
Código EAN caja	18410053150901
Código EAN palet	28410053150908

#### 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. Bandeja - Bobina

Material	Bandeja PET/PE termosellada azul apto uso alimentario
Bandeja (80703) - Bobina (81987)	
Peso neto	~ 40 g
Dimensiones [LxAxH]	252x182x80 mm

#### 7.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado B1 impreso marca Silomar
Caja 2600 (80950)	
Peso neto	~ 350 g
Dimensiones [LxAxH]	380x260x264 mm

### 8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

#### 8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener a -18°C. Producto congelado.

#### 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.

### 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 CE