



10898 Vaina Pota Neozelandesa



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	Vaina Pota Neozelandesa
Código	10898
Formato	1x7 kg
Marca	Silomar
Glaseo %	>5%
Descripción	Vaina Pota Neozelandesa C/P y C/A congelado en bloque interfoliado.

1.2. Presentación

Formato unidad	-
Unidades por caja	-
Presentación	Bloque interfoliado
Envase	Caja cartón

1.3. Peso unidad

Peso neto envase	-
Peso neto escurrido envase	-
Peso neto caja	7,000kg
Peso neto escurrido caja	7,000kg

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Longitud	~ +23 cm
Espesor	~ 0,5-0,7 cm
Peso pieza con glaseo	-
Peso pieza sin glaseo	~ 150-200 ±50 g
Piezas por kg con glaseo	-
Piezas por kg sin glaseo	~ 5-6 piezas/kg

2.2. Organolépticas

Vaina de Pota Con Piel y Con Alas de textura consistente. Sabor y olor característicos del propio producto. Ausencia de materias extrañas y parásitos.

3. MATERIA PRIMA UTILIZADA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

3.1. Materia prima

Nombre científico	Nototodarus sloanii
Características	Vaina de Pota
Método de producción	Sedales y anzuelos
Zona de pesca	Oc. Pacífico FAO 81
País de origen	-

3.2. Descripción del proceso

La Vaina se obtiene a partir de producto congelado en alta mar desprovista de vísceras y tentáculos finalmente congelación en bloque. Está envasado formando capas superpuestas de tubo interfoliado con lámina de polietileno y peso unificado.

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Pota. Contiene moluscos. Producto libre de OMGs.

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS

Micro. aerobios	<=1 x10 ⁶ ufc/g	Plomo	< 1,0 mg/Kg
Enterobacterias	<=1 x10 ³ ufc/g	Cadmio	< 1,0 mg/Kg
Salmonella	Ausencia/25g	Mercurio	<0,50mg/Kg

Reglamento CE (2073/2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento CE (1831/2006) por el que se fija el contenido máx. determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Los valores para *aerobios*, *Enterobact.* y *Salmonella* son valores de referencia novalores límite legisla⁰⁵ (orden 2 agosto 1991 (Derogada))

5. VALOR NUTRICIONAL*

Valor energético	393 KJ 93 kcal
Grasas	1,7 g de las cuales saturadas 0,4
Hidratos de Carbono	0,2 g de los cuales azúcares 0,2
Proteínas	19,2g
Sal	1,5 g

*por cada 100g de producto

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número cajas por capa	6 cajas
Número capas por palet	24 capas
Número cajas por palet	144 cajas
Altura palet total	190 cm
Peso neto palet	1008 kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN unidad consumo	-
Código EAN caja	18410053108988
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	Lámina azul de polietileno de baja densidad de galga 140µm.
Peso neto	~ 30 g
Dimensiones [LxA]	540x170 mm

7.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado impreso marca Silomar.
Peso neto	~ 210 g
Dimensiones [LxAxH]	490x265x70 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.

11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA

Razón social	Silomar Alimentación, SL
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
R.G.S.E.A.A	ES 1200154/V CE