

	<b>FICHA TECNICA</b>	Ft. Prod. 06
	<b>PASTEL DE PESCADO DE ROCA</b>	Revisión: 0 Fecha: 25/09/17
		Página 1 de 2

<b>Referencia</b>	10001 Pastel de pescado de roca 1000g 31001 Pastel de pescado de roca 170g
-------------------	---

<b>Datos de empresa</b>	CORPA-CORPORACION PASCUAL HNOS., S.A. Polígono Ibai-Ondo 2, Local 8 - 20160 Lasarte-Oria (Guipúzcoa) Teléfono: 943 36 18 55 // E-mail: info@corpa.es
<b>Nº RGSA</b>	12.08.864/SS; 26.07.568/SS

<b>Aplicación / Modo de empleo</b>	Comida preparada destinada a consumo frío o caliente, sólo o acompañado de distintas salsas y a la preparación de platos.
<b>Tratamiento sufrido durante el procesado</b>	Envasado al vacío y posteriormente pasteurizado. Es una semiconserva.
<b>Consumidores habituales</b>	Suministro a restaurantes, comercios, grandes superficies... Consecuentemente el consumidor final es el público en general, excepto; ver apartado alérgenos.

<b>Ingredientes</b>	<b>Pescado:</b> Gallineta (18%) y Merluza (15%), tomate frito (tomate, aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, cebolla, ajo y aroma natural), <b>huevo, nata (nata,</b> proteínas de la <b>leche),</b> cebolla, almidón de maíz, albúmina de <b>huevo,</b> almidón modificado de patata, sal y aceite de oliva.
<b>Características organolépticas</b>	Textura aparente: suave y untable Color: anaranjado con presencia de trozos al corte Aroma: fresco, siempre agradable. Textura en boca: suave y cremoso Sabor: intenso sabor a pescado, fresco, con ligero sabor a verduras
<b>Características microbiológicas</b>	Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones: Listeria monocytogenes: ≤ 100 ufc/g; Control Interno: Salmonella: Ausencia/25g
<b>Características físicas</b>	Libre de cuerpos extraños, metales. Parásitos: Producto tratado térmicamente.
<b>Características químicas</b>	Producto libre de agentes químicos.
<b>Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones)</b>	Pescado y productos a base de pescado, huevos y productos a base de huevo y leche y sus derivados (incluida la lactosa). Puede contener trazas de: sulfitos, molusco, gluten y crustáceo.
<b>Irradiación</b>	Producto libre de irradiación
<b>OGM (Reglamento UE 1829/2003 y Reglamento UE 1830/2003)</b>	Producto libre de OGM

**Presentación, conservación, almacenamiento y transporte**

<b>Formato</b>	170 grs.	1 Kg.
<b>Envasado / Embalaje</b>	Envase primario: Termosellado. El material plástico empleado apto para estar en contacto con alimentos	
	Embalaje: 12 unidades de tarrinas plásticas de 170 grs. en caja de cartón. 15 unidades de tarrinas plásticas de 1 kg. en caja de cartón.	
<b>Etiquetado</b>	Reglamento 1169/2011 y posteriores modificaciones.	
<b>Caducidad</b>	El periodo de consumo preferente es de 8 meses desde la fecha de elaboración en condiciones adecuadas de almacenamiento. Leyenda "consumir preferentemente antes del": seguido del día, mes, año.	
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Mantener en refrigeración a temperatura entre 0°C y 4°C // Una vez abierto mantener refrigerado y consumir en 3 días	
<b>Condiciones de transporte</b>	Transporte frigorífico	

**Información nutricional (en 100 grs):**

Producto:	Pastel de pescado de roca (100 grs.)	
Valor energético	472kJ / 113 Kcal	
Grasa	6,2g	
De las cuales:		
Ácidos grasos saturados	2,7g	
Hidratos de carbono	3,4g	
De los cuales:		
Azúcares	2,3g	
Fibra alimentaria	2,5g	
Proteínas	9,7g	
Sal	1,4g	



# FICHA TECNICA PASTEL DE PESCADO DE ROCA

Ft. Pro. 06  
Revisión: 0 Fecha: 25/09/17  
Página 2 de 2

## Ficha logística

<p>PN = Peso neto (gr): es el peso del producto PB = Peso bruto (gr): es el peso del producto + peso del embalaje</p> <p>L= Longitud    A= Anchura    AL= Altura</p> <div style="text-align: center;"> </div>	<p>DUN14: EAN13 + Variable Logística</p> <p>L= Longitud    Alto</p> <p>A= Anchura    Ancho</p> <p>AL= Altura</p> <div style="text-align: center;"> </div>
---	---

DATOS COMERCIALES			DESCRIPCIÓN ENVASE				ACONDICIONAMIENTO DE LA CAJA							
CODIGO	DESCRIPCION	CODIGO EAN	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (gr)	PB (gr)	CODIGO DUN 14 DUN 14: EAN 13 + Variable Logística	Nº UNIDADES	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PN (kg)	PB (kg)
31001	Pastel pescado roca 170 grs.	8425902501011	13,2	7,7	3,8	170,0	215	18425902501018	12	27,5	16,0	13,5	2,04	2,840
10001	Pastel pescado roca 1.000 grs.	8425902701015	21,0	10,2	7,2	1000,0	1060	18425902701012	15	53,0	22,5	23,7	15,00	16,460

Rellano: se refiere a cada capa del palet

1

2

3

4

DATOS COMERCIALES			PALETIZACIÓN						
DESCRIPCION	Nº de cajas por rellano	Nº de rellano por palet	Nº de cajas por palet	Nº de unidades por palet	L (cm)	A (cm)	AL (cm)	PB (kg)	TIPO PALET
Pastel pescado roca 170 grs.	19	9	171	2.052	120	80	137	500,64	EUROPALET
Pastel pescado roca 1.000 grs.	6	6	36	540	120	80	157	607,56	EUROPALET

<p>Elaborado y modificado por: Calidad</p> <p>Fecha: 13/12/2021      Firma: </p>	<p>Revisado y aprobado por: Gerencia</p> <p>Fecha: 13/12/2021      Firma: </p>
--	--