



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

DENOMINACIÓN COMERCIAL	PULPO COCIDO REFRIGERADO																		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	PULPO COCIDO REFRIGERADO																		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS																
	Pulpo	100% molusco																	
ALÉRGENOS	MOLUSCOS. Puede contener trazas de contaminación cruzada crustáceos y pescados.																		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	1. Recepción del producto fresco a Tª próxima a la fusión de hielo. 2. Limpieza previa con agua potable. 3. Cocción en agua en ebullición. 4. Enfriado rápido en agua con hielo. 5. Pesado, envasado y etiquetado. 6. Almacenamiento en refrigeración. 7. Expedición en vehículos de refrigeración.																		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: envasado al vacío en bolsas plásticas termoselladas.																		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">• Denominación comercial y científica de la especie• Código FAO• Listado de ingredientes• Cantidad de determinados ingredientes• Cantidad neta del alimento• Condiciones de conservación• Zona de captura o de cría.• Método de producción• Arte de pesca• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad• Fecha de envasado• Marcado de identificación• Nombre o razón social de la empresa• Lote• Código QR (información cadena alimentaria y trazabilidad)• Valor nutricional																		
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C																		
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C																		
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. Producto no apto para personas alérgicas a moluscos. Pueden tener trazas de contaminación cruzada crustáceos y pescados. ALC (Alimento Listo para el Consumo)																		
DURABILIDAD DEL PRODUCTO																			
SISTEMA DE LOTEADO	El número de lote corresponde a las tres letras de identificación correspondiente al código 3alfa, la fecha de manipulación y envasado o reenvasado con el lote asignado en planta, formada por 6 dígitos y correspondiendo los dos primeros al día de adquisición, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: XXX-DD/MM/AA. Una vez que el producto ha sido tratado térmicamente el programa de trazabilidad asigna una terminación al final del lote, en este caso "COC"																		
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	Listeria	No detectado / 25 g																	
	Salmonella	No detectado / 25 g																	
VALOR NUTRICIONAL POR 100G	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">VALORES NUTRICIONALES POR 100 G</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético</td><td>376 kJ / 90 kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>1,4 g</td></tr><tr><td>De las cuales saturadas</td><td>0,314 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>1,4 g</td></tr><tr><td>De los cuales azúcares</td><td>1,2 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>18 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0,96 g</td></tr></tbody></table>			VALORES NUTRICIONALES POR 100 G		Valor energético	376 kJ / 90 kcal	Grasas	1,4 g	De las cuales saturadas	0,314 g	Hidratos de carbono	1,4 g	De los cuales azúcares	1,2 g	Proteínas	18 g	Sal	0,96 g
VALORES NUTRICIONALES POR 100 G																			
Valor energético	376 kJ / 90 kcal																		
Grasas	1,4 g																		
De las cuales saturadas	0,314 g																		
Hidratos de carbono	1,4 g																		
De los cuales azúcares	1,2 g																		
Proteínas	18 g																		
Sal	0,96 g																		



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

DENOMINACIÓN COMERCIAL	CAÑADILLA COCIDA REFRIGERADA		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	CAÑADILLA COCIDA REFRIGERADA		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	Cañadilla	100% molusco	
ALÉRGENOS	MOLUSCOS. Puede contener trazas de contaminación cruzada crustáceos y pescados.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none">1. Recepción del producto fresco a Tª próxima a la fusión de hielo.2. Limpieza previa con agua potable.3. Cocción en agua en ebullición.4. Enfriado rápido en agua con hielo.5. Pesado, envasado y etiquetado.6. Almacenamiento en refrigeración.7. Expedición en vehículos de refrigeración.		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: envasado al vacío en bolsas plásticas termoselladas.		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">• Denominación comercial y científica de la especie• Código FAO• Listado de ingredientes• Cantidad de determinados ingredientes• Cantidad neta del alimento• Condiciones de conservación• Zona de captura o de cría.• Método de producción• Arte de pesca• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad• Fecha de envasado• Marcado de identificación• Nombre o razón social de la empresa• Lote• Código QR (información cadena alimentaria y trazabilidad)• Valor nutricional		
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. Producto no apto para personas alérgicas a moluscos. Pueden tener trazas de contaminación cruzada crustáceos y pescados. ALC (Alimento Listo para el Consumo)		
DURABILIDAD DEL PRODUCTO			
SISTEMA DE LOTEADO	El número de lote corresponde a las tres letras de identificación correspondiente al código 3alfa, la fecha de manipulación y envasado o reenvasado con el lote asignado en planta, formada por 6 dígitos y correspondiendo los dos primeros al día de adquisición, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: XXX-DD/MM/AA. Una vez que el producto ha sido tratado térmicamente el programa de trazabilidad asigna una terminación al final del lote, en este caso "COC"		
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	Listeria	No detectado / 25 g	
	Salmonella	No detectado / 25 g	
VALOR NUTRICIONAL POR 100G	VALORES NUTRICIONALES POR 100 G		
	Valor energético	381 kJ/ 91 kcal	
	Grasas	2 g	
	De las cuales saturadas	0,130 g	
	Hidratos de carbono	1,5 g	



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

De los cuales azúcares	0,2 g
Proteínas	18 g
Sal	0,401 g

www.pescaderiaonlinecostaluz.es



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

DENOMINACIÓN COMERCIAL	GAMBA BLANCA COCIDA REFRIGERADA		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	GAMBA BLANCA COCIDA REFRIGERADA		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	Gamba blanca	100% crustáceo	
	CRUSTANOX-S4	Conservador (E-221) (SULFITO), antioxidantes (E-330, E-331, E-301), sal.	Dosis recomendada por fabricante
ALÉRGENOS	CRUSTÁCEOS, SULFITOS. Puede contener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none">1. Recepción del producto fresco a Tª próxima a la fusión de hielo.2. Limpieza previa con agua potable.3. Cocción mediante agua en ebullición.4. Enfriado rápido en agua con hielo.5. Pesado, envasado y etiquetado.6. Almacenamiento en refrigeración.7. Expedición en vehículos de refrigeración.		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: envasado al vacío en bolsas plásticas termoselladas.		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">• Denominación comercial y científica de la especie• Código FAO• Listado de ingredientes• Cantidad de determinados ingredientes• Cantidad neta del alimento• Condiciones de conservación• Zona de captura o de cría.• Método de producción• Arte de pesca• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad• Fecha de envasado• Marcado de identificación• Nombre o razón social de la empresa• Lote• Código QR (información cadena alimentaria y trazabilidad)• Valor nutricional		
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. Producto no apto para personas alérgicas a crustáceos y sulfitos. Pueden tener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados. ALC (Alimento Listo para el Consumo)		
DURABILIDAD DEL PRODUCTO			
SISTEMA DE LOTEADO	El número de lote corresponde a las tres letras de identificación correspondiente al código 3alfa, la fecha de manipulación y envasado o reenvasado con el lote asignado en planta, formada por 6 dígitos y correspondiendo los dos primeros al día de adquisición, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: XXX-DD/MM/AA. Una vez que el producto ha sido tratado térmicamente el programa de trazabilidad asigna una terminación al final del lote, en este caso "COC"		
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	Listeria	No detectado / 25 g	
	Salmonella	No detectado / 25 g	



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

**VALOR NUTRICIONAL
POR 100G**

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G	
Valor energético	448 kJ / 107 kcal
Grasas	1,4 g
De las cuales saturadas	0,406 g
Hidratos de carbono	2,1 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	21 g
Sal	0,763 g

www



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

DENOMINACIÓN COMERCIAL	GAMBA ROJA (ALISTADO) COCIDA REFRIGERADA		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	GAMBA ROJA (ALISTADO) COCIDA REFRIGERADA		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	Gamba blanca	100% crustáceo	
	CRUSTANOX-S4	Conservador (E-221) (SULFITO), antioxidantes (E-330, E-331, E-301), sal.	Dosis recomendada por fabricante
ALÉRGENOS	CRUSTÁCEOS, SULFITOS. Puede contener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none">1. Recepción del producto fresco a Tª próxima a la fusión de hielo.2. Limpieza previa con agua potable.3. Cocción mediante agua en ebullición.4. Enfriado rápido en agua con hielo.5. Pesado, envasado y etiquetado.6. Almacenamiento en refrigeración.7. Expedición en vehículos de refrigeración.		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: envasado al vacío en bolsas plásticas termoselladas.		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">• Denominación comercial y científica de la especie• Código FAO• Listado de ingredientes• Cantidad de determinados ingredientes• Cantidad neta del alimento• Condiciones de conservación• Zona de captura o de cría• Método de producción• Arte de pesca• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad• Fecha de envasado• Marcado de identificación• Nombre o razón social de la empresa• Lote• Código QR (Información cadena alimentaria y trazabilidad)• Valor nutricional		
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. Producto no apto para personas alérgicas a crustáceos y sulfitos. Pueden tener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados. ALC (Alimento Listo para el Consumo)		
DURABILIDAD DEL PRODUCTO			
SISTEMA DE LOTEADO	El número de lote corresponde a las tres letras de identificación correspondiente al código 3alfa, la fecha de manipulación y envasado o reenvasado con el lote asignado en planta, formada por 6 dígitos y correspondiendo los dos primeros al día de adquisición, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: XXX-DD/MM/AA. Una vez que el producto ha sido tratado térmicamente el programa de trazabilidad asigna una terminación al final del lote, en este caso "COC"		
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	Listeria	No detectado / 25 g	
	Salmonella	No detectado / 25 g	



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

**VALOR NUTRICIONAL
POR 100G**

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	427 kJ/ 102 kcal
Grasas	1,8 g
De las cuales saturadas	0,301 g
Hidratos de carbono	1 g
De los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	22 g
Sal	0,762 g

www



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

DENOMINACIÓN COMERCIAL	CIGALA COCIDA REFRIGERADA		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	CIGALA COCIDA REFRIGERADA		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	Cigala	100% crustáceo	
	CRUSTANOX-S4	Conservador (E-221) (SULFITO), antioxidantes (E-330, E-331, E-301), sal.	Dosis recomendada por fabricante
ALÉRGENOS	CRUSTÁCEOS, SULFITOS. Puede contener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none">1. Recepción del producto fresco a Tª próxima a la fusión de hielo.2. Limpieza previa con agua potable.3. Cocción mediante agua en ebullición.4. Enfriado rápido en agua con hielo.5. Pesado, envasado y etiquetado.6. Almacenamiento en refrigeración.7. Expedición en vehículos de refrigeración.		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: envasado al vacío en bolsas plásticas termoselladas.		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">• Denominación comercial y científica de la especie• Código FAO• Listado de ingredientes• Cantidad de determinados ingredientes• Cantidad neta del alimento• Condiciones de conservación• Zona de captura o de cría• Método de producción• Arte de pesca• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad• Fecha de envasado• Marcado de identificación• Nombre o razón social de la empresa• Lote• Código QR (Información cadena alimentaria y trazabilidad)• Valor nutricional		
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. Producto no apto para personas alérgicas a crustáceos y sulfitos. Pueden tener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados. ALC (Alimento Listo para el Consumo)		
DURABILIDAD DEL PRODUCTO			
SISTEMA DE LOTEADO	El número de lote corresponde a las tres letras de identificación correspondiente al código 3alfa, la fecha de manipulación y envasado o reenvasado con el lote asignado en planta, formada por 6 dígitos y correspondiendo los dos primeros al día de adquisición, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: XXX-DD/MM/AA. Una vez que el producto ha sido tratado térmicamente el programa de trazabilidad asigna una terminación al final del lote, en este caso "COC"		
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	Listeria	No detectado / 25 g	
	Salmonella	No detectado / 25 g	



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

**VALOR NUTRICIONAL
POR 100G**

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G	
Valor energético	357 kJ/ 85 kcal
Grasas	1,4 g
De las cuales saturadas	0,202 g
Hidratos de carbono	0,5 g
De los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	18 g
Sal	1,0 g

www.pescaderiaonlinecostaluz.es



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

DENOMINACIÓN COMERCIAL	CARABINERO COCIDO REFRIGERADO		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	CARABINERO COCIDO REFRIGERADO		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	Carabintero	100% crustáceo	
	CRUSTANOX-S4	Conservador (E-221) (SULFITO), antioxidantes (E-330, E-331, E-301), sal.	Dosis recomendada por fabricante
ALÉRGENOS	CRUSTÁCEOS, SULFITOS. Puede contener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none">1. Recepción del producto fresco a Tª próxima a la fusión de hielo.2. Limpieza previa con agua potable.3. Cocción mediante agua en ebullición.4. Enfriado rápido en agua con hielo.5. Pesado, envasado y etiquetado.6. Almacenamiento en refrigeración.7. Expedición en vehículos de refrigeración.		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: envasado al vacío en bolsas plásticas termoselladas.		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">• Denominación comercial y científica de la especie• Código FAO• Listado de ingredientes• Cantidad de determinados ingredientes• Cantidad neta del alimento• Condiciones de conservación• Zona de captura o de cría• Método de producción• Arte de pesca• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad• Fecha de envasado• Marcado de identificación• Nombre o razón social de la empresa• Lote• Código QR (información cadena alimentaria y trazabilidad)• Valor nutricional		
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. Producto no apto para personas alérgicas a crustáceos y sulfitos. Pueden tener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados. ALC (Alimento Listo para el Consumo)		
DURABILIDAD DEL PRODUCTO			
SISTEMA DE LOTEADO	El número de lote corresponde a las tres letras de identificación correspondiente al código 3alfa, la fecha de manipulación y envasado o reenvasado con el lote asignado en planta, formada por 6 dígitos y correspondiendo los dos primeros al día de adquisición, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: XXX-DD/MM/AA. Una vez que el producto ha sido tratado térmicamente el programa de trazabilidad asigna una terminación al final del lote, en este caso "COC"		
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	Listeria	No detectado / 25 g	
	Salmonella	No detectado / 25 g	



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

**VALOR NUTRICIONAL
POR 100G**

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G	
Valor energético	472 kJ/ 113 kcal
Grasas	1,49 g
De las cuales saturadas	0,323 g
Hidratos de carbono	0,9 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	23 g
Sal	0,39 g

www.pescaderiaonlinecostaluz.es



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

DENOMINACIÓN COMERCIAL	BOCA DE CANGREJO COCIDA REFRIGERADA		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	BOCA DE CANGREJO COCIDA REFRIGERADA		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	Boca de cangrejo	100% crustáceo	
	CRUSTANOX-S4	Conservador (E-221) (SULFITO), antioxidantes (E-330, E-331, E-301), sal.	Dosis recomendada por fabricante
ALÉRGENOS	CRUSTÁCEOS, SULFITOS. Puede contener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none">1. Recepción del producto fresco a Tª próxima a la fusión de hielo.2. Limpieza previa con agua potable.3. Cocción mediante agua en ebullición.4. Enfriado rápido en agua con hielo.5. Pesado, envasado y etiquetado.6. Almacenamiento en refrigeración.7. Expedición en vehículos de refrigeración.		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: envasado al vacío en bolsas plásticas termoselladas.		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">• Denominación comercial y científica de la especie• Código FAO• Listado de ingredientes• Cantidad de determinados ingredientes• Cantidad neta del alimento• Condiciones de conservación• Zona de captura o de cría.• Método de producción• Arte de pesca• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad• Fecha de envasado• Marcado de identificación• Nombre o razón social de la empresa• Lote• Código QR (información cadena alimentaria y trazabilidad)• Valor nutricional		
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. Producto no apto para personas alérgicas a crustáceos y sulfitos. Pueden tener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados. ALC (Alimento Listo para el Consumo)		
DURABILIDAD DEL PRODUCTO			
SISTEMA DE LOTEADO	El número de lote corresponde a las tres letras de identificación correspondiente al código 3alfa, la fecha de manipulación y envasado o reenvasado con el lote asignado en planta, formada por 6 dígitos y correspondiendo los dos primeros al día de adquisición, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: XXX-DD/MM/AA. Una vez que el producto ha sido tratado térmicamente el programa de trazabilidad asigna una terminación al final del lote, en este caso "COC"		
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	Listeria	No detectado / 25 g	
	Salmonella	No detectado / 25 g	



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

**VALOR NUTRICIONAL
POR 100G**

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G

Valor energético	523 kJ/ 125 kcal
Grasas	0,58 g
De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	0,1 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	20 g
Sal	0,55 g

www.pescaderiaonlinecostaluz.es



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

DENOMINACIÓN COMERCIAL	CENTOLLO COCIDO REFRIGERADO		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	CENTOLLO COCIDO REFRIGERADO		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	Centollo	100% crustáceo	
	CRUSTANOX-S4	Conservador (E-221) (SULFITO), antioxidantes (E-330, E-331, E-301), sal.	Dosis recomendada por fabricante
ALÉRGENOS	CRUSTÁCEOS, SULFITOS. Puede contener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none">1. Recepción del producto fresco a Tª próxima a la fusión de hielo.2. Limpieza previa con agua potable.3. Cocción mediante agua en ebullición.4. Enfriado rápido en agua con hielo.5. Pesado, envasado y etiquetado.6. Almacenamiento en refrigeración.7. Expedición en vehículos de refrigeración.		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: envasado al vacío en bolsas plásticas termoselladas.		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">• Denominación comercial y científica de la especie• Código FAO• Listado de ingredientes• Cantidad de determinados ingredientes• Cantidad neta del alimento• Condiciones de conservación• Zona de captura o de cría• Método de producción• Arte de pesca• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad• Fecha de envasado• Marcado de identificación• Nombre o razón social de la empresa• Lote• Código QR (información cadena alimentaria y trazabilidad)• Valor nutricional		
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. Producto no apto para personas alérgicas a crustáceos y sulfitos. Pueden tener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados. ALC (Alimento Listo para el Consumo)		
DURABILIDAD DEL PRODUCTO			
SISTEMA DE LOTEADO	El número de lote corresponde a las tres letras de identificación correspondiente al código 3alfa, la fecha de manipulación y envasado o reenvasado con el lote asignado en planta, formada por 6 dígitos y correspondiendo los dos primeros al día de adquisición, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: XXX-DD/MM/AA. Una vez que el producto ha sido tratado térmicamente el programa de trazabilidad asigna una terminación al final del lote, en este caso "COC"		
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	Listeria	No detectado / 25 g	
	Salmonella	No detectado / 25 g	



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

**VALOR NUTRICIONAL
POR 100G**

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G	
Valor energético	531 kJ/ 127 kcal
Grasas	5,2 g
De las cuales saturadas	0,710 g
Hidratos de carbono	0,1 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	20 g
Sal	0,675 g

www.pescaderiaonlinecostaluz.es



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

DENOMINACIÓN COMERCIAL	BUEY DE MAR COCIDO REFRIGERADO		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	BUEY DE MAR COCIDO REFRIGERADO		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	Buey de mar	100% crustáceo	
	CRUSTANOX-S4	Conservador (E-221) (SULFITO), antioxidantes (E-330, E-331, E-301), sal.	Dosis recomendada por fabricante
ALÉRGENOS	CRUSTÁCEOS, SULFITOS. Puede contener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none">1. Recepción del producto fresco a Tª próxima a la fusión de hielo.2. Limpieza previa con agua potable.3. Cocción mediante agua en ebullición.4. Enfriado rápido en agua con hielo.5. Pesado, envasado y etiquetado.6. Almacenamiento en refrigeración.7. Expedición en vehículos de refrigeración.		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: envasado al vacío en bolsas plásticas termoselladas.		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">• Denominación comercial y científica de la especie• Código FAO• Listado de ingredientes• Cantidad de determinados ingredientes• Cantidad neta del alimento• Condiciones de conservación• Zona de captura o de cría• Método de producción• Arte de pesca• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad• Fecha de envasado• Marcado de identificación• Nombre o razón social de la empresa• Lote• Código QR (información cadena alimentaria y trazabilidad)• Valor nutricional		
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. Producto no apto para personas alérgicas a crustáceos y sulfitos. Pueden tener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados. ALC (Alimento Listo para el Consumo)		
DURABILIDAD DEL PRODUCTO			
SISTEMA DE LOTEADO	El número de lote corresponde a las tres letras de identificación correspondiente al código 3alfa, la fecha de manipulación y envasado o reenvasado con el lote asignado en planta, formada por 6 dígitos y correspondiendo los dos primeros al día de adquisición, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: XXX-DD/MM/AA. Una vez que el producto ha sido tratado térmicamente el programa de trazabilidad asigna una terminación al final del lote, en este caso "COC"		
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	Listeria	No detectado / 25 g	
	Salmonella	No detectado / 25 g	



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

**VALOR NUTRICIONAL
POR 100G**

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G	
Valor energético	536 kJ/ 128 kcal
Grasas	5,5 g
De las cuales saturadas	0,700 g
Hidratos de carbono	0,05 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	20 g
Sal	0,875 g

www.pescaderiaonlinecostaluz.es



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LANGOSTA COCIDA REFRIGERADA		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	LANGOSTA COCIDA REFRIGERADA		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	Langosta	100% crustáceo	
	CRUSTANOX-S4	Conservador (E-221) (SULFITO), antioxidantes (E-330, E-331, E-301), sal.	Dosis recomendada por fabricante
ALÉRGENOS	CRUSTÁCEOS, SULFITOS. Puede contener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none">1. Recepción del producto fresco a Tª próxima a la fusión de hielo.2. Limpieza previa con agua potable.3. Cocción mediante agua en ebullición.4. Enfriado rápido en agua con hielo.5. Pesado, envasado y etiquetado.6. Almacenamiento en refrigeración.7. Expedición en vehículos de refrigeración.		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: envasado al vacío en bolsas plásticas termoselladas.		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">• Denominación comercial y científica de la especie• Código FAO• Listado de ingredientes• Cantidad de determinados ingredientes• Cantidad neta del alimento• Condiciones de conservación• Zona de captura o de cría• Método de producción• Arte de pesca• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad• Fecha de envasado• Marcado de identificación• Nombre o razón social de la empresa• Lote• Código QR (información cadena alimentaria y trazabilidad)• Valor nutricional		
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. Producto no apto para personas alérgicas a crustáceos y sulfitos. Pueden tener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados. ALC (Alimento Listo para el Consumo)		
DURABILIDAD DEL PRODUCTO			
SISTEMA DE LOTEADO	El número de lote corresponde a las tres letras de identificación correspondiente al código 3alfa, la fecha de manipulación y envasado o reenvasado con el lote asignado en planta, formada por 6 dígitos y correspondiendo los dos primeros al día de adquisición, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: XXX-DD/MM/AA. Una vez que el producto ha sido tratado térmicamente el programa de trazabilidad asigna una terminación al final del lote, en este caso "COC"		
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	Listeria	No detectado / 25 g	
	Salmonella	No detectado / 25 g	



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

**VALOR NUTRICIONAL
POR 100G**

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G	
Valor energético	479 kJ/ 114 kcal
Grasas	1,1 g
De las cuales saturadas	0,130 g
Hidratos de carbono	1,3 g
De los cuales azúcares	0,2 g
Proteínas	17 g
Sal	0,405 g

www.pescaderiaonlinecostaluz.es



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

DENOMINACIÓN COMERCIAL	BOGAVANTE COCIDO REFRIGERADO		
CLASIFICACIÓN PRODUCTO SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE	BOGAVANTE COCIDO REFRIGERADO		
COMPOSICIÓN CUALITATIVA CUANTITATIVA INGREDIENTES *	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES DE MATERIAS PRIMAS COMPUESTAS
	Bogavante	100% crustáceo	
	CRUSTANOX-S4	Conservador (E-221) (SULFITO), antioxidantes (E-330, E-331, E-301), sal.	Dosis recomendada por fabricante
ALÉRGENOS	CRUSTÁCEOS, SULFITOS. Puede contener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none">1. Recepción del producto fresco a Tª próxima a la fusión de hielo.2. Limpieza previa con agua potable.3. Cocción mediante agua en ebullición.4. Enfriado rápido en agua con hielo.5. Pesado, envasado y etiquetado.6. Almacenamiento en refrigeración.7. Expedición en vehículos de refrigeración.		
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Presentación: envasado al vacío en bolsas plásticas termoselladas.		
ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1379/2013)	Etiqueta impermeable con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">• Denominación comercial y científica de la especie• Código FAO• Listado de ingredientes• Cantidad de determinados ingredientes• Cantidad neta del alimento• Condiciones de conservación• Zona de captura o de cría• Método de producción• Arte de pesca• Fecha de duración mínima o fecha de caducidad• Fecha de envasado• Marcado de identificación• Nombre o razón social de la empresa• Lote• Código QR (información cadena alimentaria y trazabilidad)• Valor nutricional		
MODO DE CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
CONDICIONES DISTRIBUCIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C		
DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO	Pescaderías, otros almacenes intermedios, consumidor final y profesional de la restauración colectiva. Producto no apto para personas alérgicas a crustáceos y sulfitos. Pueden tener trazas de contaminación cruzada moluscos y pescados. ALC (Alimento Listo para el Consumo)		
DURABILIDAD DEL PRODUCTO			
SISTEMA DE LOTEADO	El número de lote corresponde a las tres letras de identificación correspondiente al código 3alfa, la fecha de manipulación y envasado o reenvasado con el lote asignado en planta, formada por 6 dígitos y correspondiendo los dos primeros al día de adquisición, los dos siguientes al mes y los dos últimos al año: XXX-DD/MM/AA. Una vez que el producto ha sido tratado térmicamente el programa de trazabilidad asigna una terminación al final del lote, en este caso "COC"		
LIMITES MICROBIOLÓGICOS (Reglamento 2073/2005)	Listeria	No detectado / 25 g	
	Salmonella	No detectado / 25 g	



JUANA GÓMEZ GARCÍA
C/ Carrera Nº7
21410 Isla Cristina (Huelva)

Edición: 2 / Revisión: 0
Fecha: Enero 2021

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS COCIDOS

**VALOR NUTRICIONAL
POR 100G**

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G	
Valor energético	349 kJ/ 84 kcal
Grasas	1,9 g
De las cuales saturadas	0,240 g
Hidratos de carbono	0,7 g
De los cuales azúcares	0,1 g
Proteínas	16 g
Sal	0,441 g

www.pescaderiaonlinecostaluz.es