



## FICHA TECNICA DE ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Ed 00  
Fecha 26/08/2022

LOMO DE PEZ ESPADA

Rev 00

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre comercial	Lomo de Pez espada	Peso (kg)	3-4Kg
Marca	LOFRE	Glaseo (%)	0%
Presentación	Embolsado al vacío	P.N. = P.N. escurrido	3-4Kg
Formato	1,5-2Kg/pieza	Tamaño/Gramaje	

## INGREDIENTES Y MODO DE EMPLEO

**Ingredientes:** Pesce Spada (*Xiphias gladius*)(PESCE)(95%), acqua(4%),sale, aroma e maltodextrina.

Zona de captura (FAO)	21,27,31,34,41,47,51,87 (entre otras)
Arte de pesca	Sedales y anzuelos
Metodo de producción	Capturado

**Modo de empleo:** Consumir crudo o cocinado**Población destino:** Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y AESAN

## ALERGENOS

Cereales con gluten y productos derivados	Ausencia	Leche y sus derivados	Ausencia
Moluscos y productos a base de moluscos	Trazas	Frutos de cascara y productos derivados	Ausencia
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Trazas	Apio y productos derivados	Ausencia
Huevos y productos a base de huevo	Ausencia	Mostaza y productos derivados	Ausencia
Pescado y productos a base de pescado	Presencia	Granos de sésamo y productos derivados	Ausencia
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia	Altramuces y productos a base de altramuces	Ausencia
Soja y productos a base de soja	Ausencia	Anhídrido sulfuro y sulfitos>10 ppm (E-220 a E-228)	Ausencia

## PARÁMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

## Microbiológicos

Aerobios mesófilos	10 <sup>6</sup> ufc/g	Enterobacterias	10 <sup>3</sup> ufc/g	Salmonella	No detectado 25g	Listeria	No detectado 25g
Histamina	100mg/kg*						

## Físico / Químicos

Mercurio (Hg)	1mg/kg	HAP	NA	Dioxinas	3,5pg/g peso fresco	Sustancias perfluoroalquiladas
Cadmio (Cd)	0,3mg/kg	NBVT	35mg nitrogeno/100g	Dioxinas + PCB	6,5pg/g peso fresco	
Plomo (Pb)	0,3mg/kg	Melamina	2,5mg/kg	PCB	75ng/g peso fresco	

\*Valor para pescados con elevado contenido en histidina

\*\*Los controles analíticos se realizarán según plan de muestreo establecido en la empresa.

## RADIACIONES Y OMG'S

DECLARACION LIBRE DE RADIACIONES: Los ingredientes y el producto final no han sido tratados con radioación ultravioleta o ionizante

ORGANISMO MODIFICADOS GENETICAMENTE: Ausencia

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Propio de la especie	PARÁMETROS DE CALIDAD	Glaseado	+/-0%
Olor	Ausencia de olores extraños	Cantidad de piezas pegadas		<10%
Sabor	Propio de la especie	Porcentaje de trozos y piezas rotas		<10%
Textura	Firme	Parásitos visibles		Ausencia

## VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100g

VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	424/96	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Temperatura de conservación	Mantener a -18°C hasta (ver fecha de consumo preferente)
GRASAS (g)	1,8	Vida útil		Hasta 20 meses desde la fecha de la fabricación
de las cuales		Condiciones en el hogar		No volver a congelar tras descongelación. Una vez descongelado consumir cocinado antes de 96h o crudo antes de 72h.
Acidos Grasos Saturados (g)	0,5			
HIDRATOS DE CARBONO (g)	0			
de los cuales Azúcares (g)	0			
PROTEÍNAS (g)	21			
SAL (g)	1			

## MARCADO DE FECHAS

## LOTE: JJJ/AA

Fecha de congelación	Fecha de congelación: DD/MM/AA	JJJ	Día juliano correspondiente al día de elaboración de producto
Fecha de consumo preferente	Consumir preferentemente antes de fin de: MM/AAAA	AA	Año correspondiente al año de elaboración del producto

## PRESENTACIÓN y LOGÍSTICA

Envase primario:	Bolsa granel de polietileno de uso alimentario			
Envase secundario:	Caja 8 anonima blanca (300x196x154mm)(+/-3),peso:163g			
Paletización	Nºcajas/palé	176	Ean 13	8430743000463
	Nºcajas/fila	16	Ean 14	9843074300046
	Nºfilas/palé	11	Condiciones de almacenamiento y transporte	Mantener a -18°C.
	Palé europeo	120x80 cm		Distribuir en vehículo autorizado para el transporte de alimentos, a temperatura de -18°C, con una fluctuación máxima de +3°C.
	kg netos/palé	704		

**ETIQUETADO**

Etiqueta lomo

**FILONE DI PESCE SPADA CONGELATO  
SOTTOVUOTO**

Ingredienti: Pesce Spada (Xiphias gladius)(PESCE)(95%), acqua(4%), sale, aroma e maltodestrina. Può contenere tracce di: **CROSTACEI e MOLLUSCHI**

Metodo di produzione: Metodo di produzione

Tipologia di pesca: Tipologia di pesca

Zona di cattura: Zona di cattura

Modalità d'uso: scongelare il prodotto senza busta in frigorifero tra 0° e +3°. Una volta scongelato mantenere il prodotto in frigorifero tra 0° e +3°. Consumare crudo entro 72 ore oppure cotto entro 96 ore

PRODOTTO CONGELATO. Conservare a una temperatura non superiore ai -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

**PESO NETTO=PESO SGOCCIOLATO: 1.23 kg**  
Data di congelamento: 28/05/2022  
Da consumarsi preferibilmente entro il: **28/05/2024**  
Lotto: **074/23**

Valori nutrizionali medi per 100g:	
Valore energetico (KJ/Kcal)	<Vacio>
Grassi	
di cui acidi grassi saturi	
Carboidrati	
di cui zuccheri	
Proteine	
Sale	



Modalità di riciclaggio: Riciclare la busta nella raccolta plastica, verifica le disposizioni del tuo comune



(01) 9 8430743 00046 6 (3102) 0123 (10) 074/23 (15) 240528

Prodotto da López Freire S.A. C/Xián 7, 27003, Lugo, Spagna

Etiqueta caja

**FILONE DI PESCE SPADA CONGELATO  
SOTTOVUOTO**

PRODOTTO CONGELATO. Conservare a una temperatura non superiore ai -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

**PESO NETTO=PESO SGOCCIOLATO: 3,42 kg**

Data di congelamento: 28/05/2022

Da consumarsi preferibilmente entro il: **28/05/2024**

Lotto: **074/23**



Modalità di riciclaggio: Riciclare la scatola nella raccolta carta, verifica le disposizioni del tuo comune



(01) 9 8430743 00046 6 (3102) 0342 (10) 074/23 (15) 240528

Prodotto da López Freire S.A. C/Xián 7, 27003, Lugo, Spagna

**IMAGENES PRODUCTO**



**DATOS EMPRESA**

Empresa	Lopez Freire S.A.	C.I.F.	A27025345
Dirección	C/Xián 7, 27003, Lugo, Galicia, España	Email	<a href="mailto:calidad@lopezfreire.com">calidad@lopezfreire.com</a>
RGSEAA	12.11808/LU	Telefono	982 26 37 15

**CUADRO DE REVISIONES**

Revisión	Fecha	Motivo de revisión	Aprobación
00	10/07/2023	Inicial	Dpto. Calidad

**Elaborado por Departamento de Calidad**

Revisado y aprobado por:	Revisado y aprobado por:	Aceptado y firmado por:
Responsable de Calidad:	Dirección:	Cliente:
Firma y fecha:	Firma y fecha:	Firma y fecha: