

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Rodajas de caella congeladas sin piel (1/2 luna)

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de la pesca sin transformar, a base de pescado, congelado

3. DISTRIBUIDO POR:

Gadinver 2000, S.L.
Nº RGSEAA: 12.022851/CA

DOMICILIO SOCIAL

Avda. Tío Pepe Nº2, Edif. Apex 5-2
11407 Jerez de la Frontera (Cádiz). España.

MARCA COMERCIAL:



4. CONTACTOS

Departamento de Administración:
administración@gadinver.com
956717495

Departamento de Calidad y seguridad alimentaria:
calidad@gadinver.com
663881446

5. LISTADO DE INGREDIENTES

CAELLA (Prionace glauca), agua, sal y antioxidante E330

6. ORIGEN DEL PRODUCTO

Método de producción: Capturado
Zona de captura: FAO 34 (Atlántico centro oriental), FAO 81 (Océano Pacífico sudoccidental),
FAO 87 (Océano Pacífico sudoriental)
País de origen: España
Arte de pesca: Sedales y anzuelos
Elaborado en España.

7. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN:

Recepción de materias primas → Almacenamiento a temperatura controlada ($T^{\circ}\leq-18^{\circ}\text{C}$) → Corte → Almacenamiento en túnel de congelación ($T^{\circ}\leq-25^{\circ}\text{C}$) → Glaseo (20%) → Envasado → Encajado → Etiquetado → Almacenamiento en congelación ($T^{\circ}\leq-18^{\circ}\text{C}$) → Distribución y venta.

8. PRESENTACIÓN DE ENVASADO (Materiales de envasado acordes a Reglamento (CE) nº 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos).

FORMATO DE VENTA	MATERIALES DE ENVASADO	MATERIAL DE EMBALAJE
7 kg	Bolsa PE	Caja de cartón

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA (Palet europeo: 1200mm largo x 800 mm ancho x 144mm alto)

CONTENIDO	PESO NETO (sin glaseo)	Nº CAJAS/CAPA	Nº CAPAS	Nº CAJAS TOTALES	DIMENSIONES CAJA (largo x ancho x alto)
7kg	5,2kg	9	12	108	391x251x140

GTIN13: 8435497502102

10. CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Conservar congelado (-18° C). No descongelar y cocinar completamente antes de su consumo.

11. DURABILIDAD

La duración del producto es de 24 meses desde fecha de elaboración.

Hasta esta fecha, el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente en congelación ($T^a \leq -18^{\circ}C$)

La fecha de duración mínima se indicará mediante la siguiente expresión:

Consumir preferentemente antes de: dd/mm/yy

12. CONDICIONES DE TRANSPORTE

La temperatura del transporte será $\leq -18^{\circ} C$. La temperatura del producto será $\leq -18^{\circ} C$.

13. SISTEMA DE LOTEADO

Se indicará del siguiente modo (12 dígitos):

Código FAO de la especie (3 dígitos) + año de envasado (2 dígitos) + mes de envasado (2 dígitos) + día de envasado (2 dígitos) + iniciales de la marca (3 dígitos)

14. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El Reglamento (UE) Nº 2073/2005 no fija para este producto ningún "criterio de seguridad alimentaria" ni "Criterio de higiene en el proceso", pero para un mejor control de la higiene en el proceso de elaboración se realizará análisis con los parámetros establecidos en la Orden 2/08/91:

AEROBIOS MESÓFILOS (ufc/g)	ENTEROBACTERIAS (ufc/g)	SALMONELLA (ufc/25g)
$<1 \times 10^5$	$<1 \times 10^3$	Ausencia

15. CARACTERIZACIÓN FINAL DEL PRODUCTO

El producto reunirá las siguientes características físico químicas y organolépticas:

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS
Rodajas de tamaño variable	Color: típico de la especie: generalmente blanco o grisáceo. Olor: pescado Sabor: agradable Textura: compacta

16. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y OGM'S

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTENIDO EN EL PRODUCTO	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA	NO CONTIENE
1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada y avena) o sus variedades híbridas			
2. Crustáceos y productos derivados			
3. Huevos y productos derivados			
4. Pescado y productos derivados	X		
5. Cacahuetes y productos derivados			
6. Soja y productos derivados			
7. Leche y productos derivados			
8. Frutos de cáscara y productos derivados			
9. Apio y productos derivados			
10. Mostaza y productos derivados			
11. Granos de sésamo y productos derivados			
12. Dióxido de azufre y/o sulfitos (> 10ppm)			
13. Altramuces y productos derivados			
14. Moluscos y productos derivados		X	

La identificación de los alérgenos en el listado de ingredientes se realiza con tipografía diferente (mayúsculas ó negrita/sombreado)

DECLARACIÓN DE OGM'S

El producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OGM'S.

No ha sido elaborado a partir de OGM ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

17. INSTRUCCIONES DE USO Y DESTINO FINAL DEL PRODUCTO

El producto NO ESTÁ LISTO PARA CONSUMO, por lo que requiere previamente de su cocinado previo.

El destino del mismo es el consumidor directo o mediante el minorista de restauración que lo sirve directamente cocinado.

Este alimento NO ESTÁ RECOMENDADO a personas ALÉRGICAS a PESCADO y MOLUSCOS.

18. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:



CONTROL DEL DISEÑO EN ELABORACIÓN

Rev.	Fecha	Histórico de cambios del diseño	Resp. De elaboración / Modificación	Resp. Revisión	Resp. Verificación
1	Enero 2026	Formato inicial	Responsable de calidad		