

### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Rodajas de Merluza del Pacífico congeladas con glaseo

### 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de la pesca sin transformar, a base de pescado, congelado y glaseado (20%)

### 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

MERLUZA del PACÍFICO (Merluccius productus), agua, sal y antioxidante E330

### 6. ORIGEN DEL PRODUCTO

Método de producción: Capturado  
Zona de captura: FAO 77 (Pacífico centro oriental)  
País de origen: México  
Arte de pesca: Redes de arrastre  
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 (10% ó 20%) → Almacenamiento en túnel de congelación ( $T^{\circ}\leq-25^{\circ}\text{C}$ ) → 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
7kg	Bolsa PE	Caja de cartón

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

PESO NETO UNIDAD	PESO NETO ESCURRIDO	Nº CAJAS/CAPA	Nº CAPAS	Nº CAJAS TOTALES	DIMENSIONES CAJA (mm) (largo x ancho x alto)
7 kg (20% glaseo)	5,6 kg	9	12	108	391x251x140

#### 10. CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Conservar congelado (-18° C).

Una vez descongelado, no volver a congelar. 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 ( $T^{\circ} \leq -18^{\circ}C$ )

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

Consumir preferentemente antes de: dd/mm/yyyy

#### 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 marfil	
				Olor: pescado	
Nº2 (90/150)	Nº3 (130/200)	Nº4 (200/250)	Nº5 (+250)	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 glúten (trigo, centeno, cebada y avena) o sus variedades híbridas			
2. Crustáceos			
3. Huevos			
4. Pescado	X		
5. Cacahuetes			
6. Soja			
7. Leche			
8. Frutos de cáscara			
9. Apio			
10. Mostaza			
11. Granos de sésamo			
12. Dióxido de azufre y/o sulfitos (> 10ppm)			
13. Altramuces			
14. Moluscos		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		