

1. GENERAL

PRODUCTO

Lomo de merluza en salsa marinera con almejas. REF 994 y REF 1004

DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: Rational Food, S.A.

Dirección: Torre de Nicolás Pérez, 95 30396 Cartagena (Murcia) - España

Teléfono: +34 968163295 / +34 968163297

Fax: +34 968163297

Correo electrónico: gestion@rationalfood.com; calidad@rationalfood.com

Número de registro sanitario: 26.05845/MU

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Lomos de merluza en salsa marinera con almejas. Envasadas en barquetas de plástico termo-selladas de 1.75kg (REF 994) y 0.400kg (REF 1004). Producto pasteurizado y refrigerado 0º-3º.

3. INGREDIENTES

Salsa marinera 46% [agua, caldo de pescado [agua, gallineta (**PESCADO**), gamba (**CRUSTÁCEO**) y rape (**PESCADO**), tomate frito (tomate, aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar y glucósidos de esteviol), tomate, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, espesante: almidón de maíz, buey de mar (**CRUSTÁCEOS**), cebolla frita (cebolla y aceite de oliva virgen extra), sal, coñac, aceite de oliva virgen extra, ajo frito (ajo y aceite de oliva virgen extra) y perejil], lomos de merluza (**PESCADO**) 38.5%, y almejas (**MOLUSCOS**) 17.2%.

4. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

Temperatura de transporte	0-3 ºC
Temperatura de almacenamiento	0-3 ºC
Caducidad	90 días
Vida útil del producto después de ser abierto	3 días

5. INSTRUCCIONES DE USO

- Conservar siempre entre 0 y 3 ° C. Una vez abierto mantener refrigerado y consumir antes de 3 días.
- Realizar algunas perforaciones en el film y calentar a 800w de 3 a 5 minutos en horno microondas.

6. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Objetivo	Límites máximos
Recuento total aerobios mesófilos	<100	10.000 UFC/g
Enterobacterias	Ausencia/g	10 UFC/g
E. coli	Ausencia/g	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/g	10 UFC/gr
Salmonella	Ausencia/25 g	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Ausencia/25g

7. ALÉRGENOS

Alérgeno	X (PRESENCIA)	Observaciones	Manipulación en fábrica
Cereales que contienen gluten			X
Crustáceos y/o otros derivados	x	Gamba y buey de mar	X
Huevos y/o derivados			X
Pescado y/o derivados	x	Merluza, rape y gallineta	X
Cacahuets y/o derivados			
Soja y/o derivados			X
Leche y/o derivados			X
Frutos de cáscara			X
Apio y/o derivados			X
Mostaza y/o derivados			X
Granos de sésamo y/o derivados			
Sulfitos (concentración > 10ppm)			X
Sulfitos (concentración < 10ppm)			X
Altramuces y/o derivados			
Moluscos y/o derivados	x	Almejas	X

8. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

No contiene ingredientes modificados genéticamente

9. ENVASADO Y PALETIZACIÓN

		REF 994 1.75Kg	REF 1004 0.400Kg
E N V A S A D O	Descripción	Barqueta de plástico con tapa de film termo-sellado	
	Materiales (Barqueta-Film)	Polipropileno / Polipropileno-Poliamida	PP/EVOH/PP
	Formato	GN ½ 40	GU37
	Peso barqueta (Neto/Bruto) g.	1750 / 1824	400 / 427.4
	Dimensiones barq. mm.	320 x 260 x 40	187 x 137 x 36
P A L E T I Z A D O	Barquetas/uds. por caja	2	6
	Dimensiones caja mm.	327 x 265 x 87	280 x 188 x 138
	P. caja (Neto/Bruto) g.	3500 / 3872	2400 / 2682.4
	Cajas por capa/fila	10	16
	Capas/filas por pallet	16	10
	Cajas por pallet*	160	160
	Barquetas/uds. por pallet*	320	960
	Dimensiones pallet europeo homologado mm.*	1200 x 800	1200 x 800 x 1524
	Peso pallet (Neto/Bruto) kg.*	560 / 646.52	384 / 439

* Las condiciones de paletizado pueden cambiar según requisitos del cliente.

10. INFORMACIÓN ETIQUETADO

Caducidad / Consumo preferente		Día/mes/año /// Mes/año
Lote		YYYY, (X último dígito del año; YYY día juliano)
REF 994 1.75 kg	EAN 13 (Artículo 1.750 kg)	8435059800226
	EAN 14 (Caja 3.500 kg)	18435059800223
REF 1004 0.400 kg	EAN 13 (Artículo 0.400 kg)	8435059806358
	EAN 14 (Caja 2.400 kg)	18435059806355

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valor nutricional/100 g
Valor energético, kJ /kcal	261 / 62.3
Grasas, g	1.6
de las cuales saturados, g	0.24
Hidratos de carbono, g	2.9
de los cuales azúcares, g	1.2
Fibra, g	0.23
Proteínas, g	8.7
Sal, g	1

12. IMAGEN



*Sugerencia de presentación**

13. HISTÓRICO DE REVISIONES

Nº REVISIÓN	FECHA	MOTIVO
01	11/09/2024	Creación
02	18/10/2024	Cambio en peso unitario
03	22/01/2025	Cambio de nº de referencia. Cambio en peso unitario. Más almejas, más salsa. Modificación valores nutricionales
04	31/03/2025	Mejora ingredientes
05	22/04/2025	Ampliación de caducidad, de 45 a 90 días
06	13/08/2025	Nuevo formato 0.400Kg