



SELECTED FISH®

C/ Riu Guadalaviar, 1, Pol. Ind. Pou de Godofredo, en Silla 46460. Valencia

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

RODAJA/TROZOS A LA GALLEGA

Código: FT-S05

Nº Rev: 7, Julio 2025

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Preparado para consumo a base de tentáculo de potón en aceite y pimentón

NOMBRE COMERCIAL: Rodaja a la gallega o Trozos a la gallega

NOMBRE CIENTÍFICO: *Dosidicus Gigas* - Potón del pacífico

MÉTODO DE PRODUCCIÓN: Pesca Extractiva. Capturado. Sedales y Anzuelos

ZONA DE CAPTURA: FAO 87 (Océano Pacífico Sureste)

INGREDIENTES: Potón del pacífico (*Dosidicus gigas*) (**potón (molusco)**, agua y sal), aceite refinado de semillas (girasol, soja, maíz y granilla de uva), pimentón ahumado dulce y vinagre de vino blanco.

ALÉRGENOS: Contiene Molusco. Puede contener trazas de crustáceos y pescado.

OGM: El aceite contiene aceite de soja producido a partir de habas de soja modificadas genéticamente

INFORMACIÓN DEL PROCESO: Tentáculos de potón (*Dosidicus gigas*) cocidos, seccionados de forma transversal, con un espesor de en torno a 8 mm, tipo rodaja. O en su defecto, trozos con espesor de en torno a 16 mm.

Algunas etapas de producción han sido subcontratadas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Microorganismo	Toma de muestra	Límite
Listeria	n=5	Ausencia en 25 g
Salmonella	n=5	Ausencia en 25 g
E.coli	n=5	10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivos	n=5	10 ³ ufc/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS:

Parámetro	Límite
pH	4.86
aw	0.962

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: El potón cocido presentan una tonalidad blanca en la parte central y un color morado en su parte más externa. La textura es firme y a su vez tierna.



S E L E C T E D F I S H

C/ Riu Guadalaviar, 1, Pol. Ind. Pou de Godofredo, en Silla 46460. Valencia

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

RODAJA/TROZOS A LA GALLEGA

Código: FT-S05

Nº Rev: 7, Julio 2025

ENVASADO Y PRESENTACIÓN: Envasado en tarrinas de uso alimentario termosellado al vacío y/o cubos y cubiletes redondos termosellados al vacío.

Los materiales utilizados cumplen con la legislación, siendo aptos para estar en contacto con los alimentos

Presentación	Peso	Unidades/caja	Material envasado
Tarrina redonda	280 g	6-8	PP + PET/PP
Bandeja	200 g	5	PP + PET/PP
Bandeja	500 g	20	PP + PET/PP
Bandeja	1000 g	15	PP + PET/PP + PP
Cubilete	1,4 kg	12	PP + PET/PP + PP
Cubo	4 kg	3	PP + PET/PP + PP
Cubo	14 kg	unidad	PP + PET/PP + PP

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores medios por 100 g
Valor Energético	353KJ (84 Kcal)
Grasas	2.7 g
De las cuales Saturadas	0.4 g
Hidratos de Carbono	<1.0 g
De los cuales Azúcares	0 g
Proteínas	15 g
Sal	1,06 g

VIDA ÚTIL: 70 días.

Una vez abierto, conservar sumergido en aceite y consumir en los siguientes 15 días.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Producto refrigerado: mantener entre 0°C y 4°C. Transportado el vehículo refrigerado.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN: Producto listo para el consumo.



S E L E C T E D F I S H[®]

C/ Riu Guadalaviar, 1, Pol. Ind. Pou de Godofredo, en Silla 46460. Valencia

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

RODAJA/TROZOS A LA GALLEGA

Código: FT-S05

Nº Rev: 7, Julio 2025

POBLACIÓN DESTINO: Población en general excepto alérgicos a los alérgenos citados anteriormente.

Nº RGSEAA: 26.020960 /V

LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Reglamento 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE, y sus posteriores modificaciones
- Reglamento 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sus posteriores modificaciones
- Reglamento (CE) nº 2023/915 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones
- Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones

S E L E C T E D F I S H[®]

Elaborado por:

Dpto. de calidad y gerencia de Selected Fish, S.L.

Fecha última revisión:

Julio 2025