



	<b>Denominación del producto</b>	Cuerpos cocidos	
	<b>Nombre científico</b>	Chionoectes opilio	
	<b>Descripción del producto</b>	Cuerpos cocidos glaseados al 10%	
	<b>Vida útil</b>	24 meses desde la fecha de congelación	
	<b>Calibre/s</b>	8/10	
	<b>Ingredientes</b>	<b>Cuerpos cocidos</b> , agua y sal	
	<b>Conservación</b>	<p>En frigorífico: 24 horas</p> <p>En congelador:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sin estrellas: 3 días</li> <li>- *: 1 semana</li> <li>- **: 1mes</li> <li>- *** y **** a <b>-18 °C</b> hasta la fecha de consumo preferente</li> </ul>	
	<b>Preparación</b>	<p>Descongelar, en la parte baja del frigorífico, en un recipiente de rejilla que permita separar los jugos del producto. Cocinar completamente.</p> <p>Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.</p>	
<b>PROCEDENCIA</b>	<b>Origen</b>	Groenlandia	
	<b>Zona FAO</b>	FAO 21. Océano Atlántico Noroeste	
	<b>Método de pesca</b>	Extractiva	
	<b>Arte de la pesca</b>	Nasas	
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>Aspecto visual, textura, olor, sabor</b>	Característicos del producto
	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Aerobios mesófilos</b>	Max: 1.0x10 <sup>6</sup> UFC/g
		<b>Familia Enterobacteriaceae</b>	Max. 1.0x10 <sup>3</sup> UFC/g
		<b>Salmonella spp</b>	Ausencia en 25 gr
		<b>Shigella spp</b>	Ausencia en 25 gr



Ficha técnica  
Crustáceos  
**CUERPOS COCIDOS**

Código: 54

Fecha: 22/09/2017

Revisión: 01

INFORMACIÓN NUTRICIONAL aproximada (por cada 100gr)	
Valor Energético	360 kj/ 86 kcal
Grasas	1 g
• de las cuales saturadas	0.2 g
Hidratos de carbono	<0.5 g
• de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	18 g
Sal	1.3 g

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO	
Bolsa	75x55mm
Caja	Pecho Blanco 38.5x25.5x16.5 1x3.5 Kg



ALÉRGENOS	Contiene		Puede contener trazas
	Si	No	
Cereales		a	
Crustáceos	a		
Huevos		a	
Pescado			a
Cacahuetes		a	
Soja		a	
Leche		a	
Frutos de cáscara		a	
Apio		a	
Mostaza		a	
Sulfitos			a
Granos de sésamo		a	
Altramuces		a	
Moluscos			a

**O.M.G.** (Organismos Modificados Genéticamente): Este producto no ha sido elaborado a partir de O.M.G.

**LEGISLACIÓN APLICABLE**

Reglamento 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.

Resolución del 28 de marzo de 2016, de la Secretaría General de Pesca

Reglamento 1379/2013 por el que se establece la organización de mercados en el sector de los productos de la pesca y acuicultura