




	<b>Denominación del producto</b>	Filete de Pez San Pedro C/P (con piel)	
	<b>Nombre científico</b>	Zeus faber	
	<b>Descripción del producto</b>	Filete de pez san pedro con piel, con un porcentaje de glaseo del 15%, congelado en tierra almacenado a granel	
	<b>Vida útil</b>	24 meses desde la fecha de congelación	
	<b>Calibre/s</b>	150/200, 200/300	
	<b>Ingredientes</b>	<b>Gallo</b> , antioxidantes E330 y E331 (La presencia de estos ingredientes se podrá reducir según la producción. El etiquetado que acompañe al producto informará de los ingredientes exactos de cada producción)	
	<b>Conservación</b>	En frigorífico: 24 horas En congelador: - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1mes - *** y **** a <b>-18 °C</b> hasta la fecha de consumo preferente	
	<b>Preparación</b>	Descongelar, en la parte baja del frigorífico, en un recipiente de rejilla que permita separar los jugos del producto. Cocinar completamente. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.	
<b>PROCEDENCIA</b>	<b>Origen</b>	China	
	<b>Zona FAO</b>	FAO 61. Océano Pacífico	
	<b>Método de pesca</b>	Extractiva	
	<b>Arte de la pesca</b>	Redes de arrastre	
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>Aspecto visual, textura, olor, sabor</b>	Característicos del producto
		<b>Aerobios mesófilos</b>	Max: 1.0x10 <sup>6</sup> UFC/g
	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<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

 articfish www.articfish.com	 SAYLOR	Ficha técnica Pescados	Código: 321
		<b>FILETE DE PEZ SAN PEDRO C/P</b>	Fecha: 22/09/2017
			Revisión: 02

INFORMACIÓN NUTRICIONAL aproximada (por cada 100gr)	
Valor Energético	376kj/ 90 kcal
Grasas	0.7 g
• de las cuales saturadas	0.3 g
Hidratos de Carbono	0 g
• de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	20.6 g
Sal	0 g

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO	
Bolsa	Capacidad 5 kg
Caja	5 Kg 38.5x25.5x13.5 cm
	

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