



Ficha técnica
Pescados
FILETE MERLUZA C/P 6X1

Código: 201

Fecha: 22/09/2017

Revisión: 02

12.022279/B
12.021468/M




	Denominación del producto	Filete de merluza c/p 6x1	
	Nombre científico	Merluccius hubbsi (La especie podrá variar según el proveedor)	
	Descripción del producto	Filete de merluza glaseado al 20% y envasado en bolsas de 800gr	
	Vida útil	24 meses desde la fecha de congelación	
	Calibre/s	5-7, 5-8	
	Ingredientes	Merluza y agua	
	Conservación	En frigorífico: 24 horas En congelador: - Sin estrellas: 3 días - *: 1 semana - **: 1mes - *** y **** a -18 °C hasta la fecha de consumo preferente	
	Preparación	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.	
PROCEDENCIA	Origen	China	
	Zona FAO	FAO 41. Océano Atlántico Sudoeste	
	Método de pesca	Extractiva	
	Arte de la pesca	Redes de arrastre, redes de cerco (Variará según el proveedor)	
CARACTERÍSTICAS	ORGANOLÉPTICAS	Aspecto visual, textura, olor, sabor	Característicos del producto
		Aerobios mesófilos	Max: 1.0x10 ⁶ UFC/g
	MICROBIOLÓGICAS	Familia Enterobacteriaceae	Max. 1.0x10 ³ UFC/g
		Salmonella spp	Ausencia en 25 gr
		Shigella spp	Ausencia en 25 gr

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
aproximada (por cada 100gr)

Valor Energético	85 kcal
Grasas	1.87 g
• de las cuales saturadas	0.42 g
Hidratos de carbono	0 g
• de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	16.7 g
Sal	0.1 g

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Bolsa	250x300mm
Caja	Capacidad 6 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