

FILETE MERLUZA SIN PIEL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Filete de merluza sin piel. Producto de la pesca congelado

Ingredientes: Rodaja de merluza (**pescado**)

Alérgenos: Pescado, puede contener trazas de moluscos

Nombre científico: Merluccius

Zona de pesca: FAO N°87 Pacífico, sudoriental

Pesca extractiva

PROCESO DE ELABORACIÓN

Recepción materia prima congelada, almacenamiento, preparación de la materia prima, fileteado, glaseado, envasado, almacenamiento y distribución.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

GLASEO: 10 – 15 %

VIDA ÚTIL: 18 meses

CONSERVACIÓN Y CONDICIONES DE USO:

Mantener en congelación T^a -18°C

Descongelar a T^a de refrigeración, una vez descongelado no volver a congelar. Consumir previo cocinado.

POBLACIÓN DE DESTINO: Población en general, excepto personas sensibles a los alérgenos indicados

INFORMACION NUTRICIONAL 100g

Valor energético: 344,25 kJ / 81 Kcal

Grasas: 0.9 g

De las cuales saturadas: 0.2 g

Hidratos de carbono: 0 g

De los cuales azúcares: 0 g

Proteínas: 17.2 g

Sal: 0.25 g

PRESENTACION Y FORMATOS

Categoría	Formato	Envasado	Paletizado	ENVASE: Plástico de uso alimentario
Filete sin piel	A granel bolsas de 1kg	Cajas 6 kg (6 bolsas)	90/ C	EMBALAJE: Caja de cartón
Filete sin piel	A granel bolsas de 800 g	Cajas de 5.6 kg (7 bolsas)	90 /C	

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Características microbiológicas: Cumple con los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios Reglamento CE 2073/2005 y otros recomendaciones

Contaminantes: Cumple con el Reglamento CE 1881/2006 y modificaciones relativo a cantidades máximas de determinados contaminantes.