FILETE DE MERLUZA CON PIEL

Denominación Comercial	Filete de merluza con piel
Especie y Nombre Científico	*Merluccius capensis/paradoxus*
Origen	Namibia
Zona de captura	Atlántico sudeste FAO 47
Arte de pesca	Redes de arrastre
Congelación	Factoría
Condiciones de transporte y almacenamiento	Conservar a temperatura ≤ -18ºC
Caducidad/Consumo preferente	24 meses

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Tamaño	2/4 4/6 6/8 80/10 12+ (oz)
Presentación	Con piel, envuelto
Peso Neto	5 Kg
Embalaje	Caja cartón
Ingredientes	Filete de merluza con piel
Características organolépticas	Color: Blanco
	Olor: Característico de la merluza
	Sabor: Característico de la merluza
	Textura: Firme y consistente
VALORES NUTRICIONALES	
Valor energético	72 Kcal
Grasas	0.6 g
Hidratos de carbono	0.3g
Proteínas	17.3g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Valores límites)	
Aerobios mesófilos	**<1x10^6 UFC/g**
Enterobacterias	**<1x10^3 UFC/g**
Salmonella spp.	**Neg.**
OBSERVACIONES	
El producto no contiene organismos modificados genéticamente ni ingredientes provenientes de OGM	
Declaración de alérgenos	El pescado es producto alérgeno