



NORES MARIN COMERCIAL, S.L.

CONCEPCION ARENAL,62
36900 MARIN - PONTEVEDRA
CIF-B36553998
REG NO. ES 12.17388/PO CE

Fecha	Nº
20/11/2014	MER-34

www.gruponores.com
Tel:+34 986881660 Fax:+34 986891067

Nombre científico:	<i>Merluccius senegalensis</i>	Descripción del producto: (Inclusive nombre comercial)	<i>Merluza congelada WHL -CARIOCA</i>
---------------------------	--------------------------------	--	---------------------------------------

Requerimientos INDNR: todos los productos comercializados cumplen los requisitos de acuerdo al **Reglamento (CE) No 1005/2008** del 29 de Septiembre de 2008 del Consejo, estableciendo un sistema de control comunitario para prevenir y eliminar la pesca ilegal, no regulada y no reglamentada.

1. Producto

Area de pesca & FAO Nº	<i>Atlántico Centro Este, FAO 34</i>	Ingredientes	<i>Merluza congelada WHL</i>
País de origen	<i>España</i>	Unidad	<i>Entera</i>
Metodo de pesca	<i>Pesca de arrastre de fondo con puertas (OTB)</i>	Metodo de producción	<i>Pesca extractiva</i>
Vida util del producto	<i>24 meses</i>	Tipo de buque	<i>Arrastre</i>
Temperatura del producto	<i>-18°C o menor</i>	Temperatura de almacenamiento	<i>-18°C o menor</i>

2. Empaquetado

Envase externo	<i>Caja de cartón con bolsa de plástico</i>	Peso por bulto	<i>23 kg aprox.</i>
-----------------------	---	-----------------------	---------------------

3. Imagen del producto



4. Características físicas

Analisis	Target
Talla	<i>-100 gr.</i>
Apariencia	<i>Merluza</i>
Contusiones	<i>No presencia de contusiones</i>
Manchas de sangre	<i>No presencia de manchas de sangre</i>
Parasitos	<i>No presencia de parásitos</i>

5. Propiedades Microbiológicas

Aerobios Mesófilos	Enterobacterias	Salmonela y Shigela
<i>1.000.000 ufc/g</i>	<i>1.000 ufc/g</i>	<i>Ausencia/ 25g</i>

6. Propiedades Organopelágicas

Contiene las propias características del producto (Merluccius senegalensis)

7. Estándares de proceso, higiene y manipulación

Producto destinado a consumo humano. Disponemos de APPCC & Buenas prácticas de manipulación que son realizadas y facilitadas. Disponemos de la trazabilidad del producto. El producto debería estar libre de objetos extraños.

8. Calidad del Pescado (Sensorial)

Análisis	Congelado	Descongelado	Cocinado
Apariencia	<i>Bien congelado, no olor ni presencia de defectos</i>	<i>Bien conservado y fresco. No presencia de defectos</i>	<i>Típico de la Merluza (Merluccius senegalensis)</i>

9. Transporte & Almacenamiento

El producto debe ser transportado y almacenado a un mínimo de -18°C . Durante la carga y descarga del producto $<-15^{\circ}\text{C}$. El producto es transportado y almacenado en un ambiente limpio, desinfectado y en condiciones higiénicas

Si tienes dudas sobre cualquier especificación del producto, por favor póngase en contacto con Nores Marin Comercial,S.L (mnorescomercial@noresmarin.com)