



## FICHA TÉCNICA PRODUCTO

| NOMBRE COMERCIAL                            | MERLUZA LOMO C/PIEL S/ESPINAS ENV 80-120, 100-120, 120-140, 140-160, 160-200gr T NEWFISH 5KG NAMIBIA |                                   |                                  |
|---|--|-----------------------------------|----------------------------------|
| DESCRIPCION                                 |  | INFORMACION ORGANOLEPTICA:        |                                  |
| ESPECIE                                     | Merluza del Cabo   | Color:                            | La propia de la especie          |
| NOMBRE CIENTIFICO                           | <i>Merluccius Capensis / Paradoxus</i>   | Olor:                             | La propia de la especie          |
| CORTE:                                      | Lomo C/Piel S/Espinas  | Sabor:                            | La propia de la especie          |
| TAMANO (gr/onzas/kg/cm):                    | 80-120, 100-120, 120-140, 140-160, 160-200g  | Textura:                          | La propia de la especie          |
| TALLA:                                      | -  | INFORMACION NUTRICIONAL en 100gr: |                                  |
| GROSOR:                                     | -  | Proteínas (gr):                   | 10,88                            |
| CONGELACION:                                | Tierra   | Lípidos (gr):                     | 1,28                             |
| GLASEO:                                     | No   | Glúcidos (gr):                    | 0,512                            |
| PRESENTACION:                               | Envuelto   | Energía (Kcal):                   | 55,04                            |
| MARCA COMERCIAL:                            | NEWFISH  | INFORMACION MICROBIOLOGICA:       |                                  |
| ORIGEN / ZONA FAO:                          | Namibia / FAO 47   | Aerobios Mesófilos:               | < 1XE6ufc/g                      |
| MÉTODO DE CAPTURA:                          | Extractivo   | Coliformes totales:               | <1XE3ufc/g                       |
| PACKING:                                    | Caja 5kg neto  | Eschericia Coli:                  | <10/g                            |
| INFORMACIÓN LOGÍSTICA                       |  | Estafilococos aureus:             | <1XE2ufc/g                       |
| PALETIZACION (pallet europeo, hasta 2m):    |  | Enterobacterias:                  | <1XE3ufc/g                       |
| Medidas de la caja:                         | 360x260x065  | Salmonella:                       | Ausencia en 25 g                 |
| Cajas por fila                              | 9  | Listeria:                         | Ausencia en 25 g                 |
| Número de filas                             | 28   | INFORMACION QUIMICA               |                                  |
| Nº cajas por pallet:                        | 252  | Cadmio                            | <0,05/kg (EC Nº 1881/2006)       |
| Kg por pallet:                              | 1260   | Plomo                             | <0,3 mg/kg (EC Nº 1881/2006)     |
| COMENTARIOS DE INTERÉS                      |  | Mercurio                          | <0,1-0,5 mg/kg (EN Nº 1881/2006) |
| • Ingredientes: 100% PESCADO sin aditivos.  |  | NBVT                              | <35 mg/100g (EC Nº 1022/2008)    |
| • 24 meses vida útil tras fecha congelación |  | Alérgenos                         | 100% pescado                     |
| • Transporte y almacenamiento (18º + - 2º)  |  | GMO                               | Ausencia                         |

