

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL	FO 1/03 Rev. 01
---	--	--------------------

PRODUCTO FINAL:	<i>Lenguado Rubio</i>		
CÓDIGO:	--	FECHA:	27/04/2015
MODO DE PRESENTACIÓN:	Congelado	EN VIGOR/ OBsoleto:	Vigor
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	<i>Lenguado Rubio</i>	OTROS NOMBRES:	--

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Descripción del producto:	
Acedia entera congelada en pastillas	
Recomendaciones y advertencias:	
- Conservar a temperatura inferior a -18° C	
FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO ENTERO:	
	
Especie: <i>Solea Senegalensis</i> País de origen: Variable	
Zona de captura: FAO:34 Peso Neto/caja: 25 kg variable	
Método de producción Pesca Extractiva Calibre: Según solicitud	
Principio de vida	Calibre:
	2P: 15-18,9 cm.
	P: 19-22,9cm.
	M: 23-26,9 cm.
	G: 27-30,9 cm.
	GG: 31-36cm
	MIX: >12 cm.
	K: >36 cm.

2. INGREDIENTES:

Ingredientes:	
Lenguado y agua	
Alérgenos:	
Pescado	OGM'S (Organismos modificados genéticamente): No contiene

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL	FO 1/03 Rev. 01
---	--	--------------------

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color:	Característicos
Olor:	Característicos
Sabor:	Característicos
Textura:	Característicos

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS:

No aplicamos ninguna

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos:	1.000.000 ufc
Enterobacterias:	1.000 ufc
Salmonella:	Ausencia

6. ENVASADO Y EMBALAJE

Envase primario:		Bolsa de Plástico			
Envase secundario		Alto caja cm.	Largo caja cm.	Ancho caja cm.	Alto palet cm.
Caja de Cartón		--	--	--	--
Peso caja llena Kg. (variable)	Cajas X Base	Numero de Alturas	Cajas X Palet	Peso Palet Kg.	Und. X Palet o Kg. X Palet
25	---	--	--	--	--

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:

Temperatura:	Congelación -18°C			
Vehículo:	Contenedores o camiones autorizados			

8. REQUISITOS LEGALES:

CRITERIO INTERNO de micribiología Como referencia O. 2/8/1991 BOE 15/08/91
--



**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO FINAL**

FO 1/02
Rev. 01

9. OBSERVACIONES:

Indicaciones en el etiquetado: Consumir cocinado

Sugerencia de elaboración:

Ingredientes:

Tres Lenguados
Una cebolla
2 tomates
2 patatas
2 dientes de ajo
1/2 vaso de Albariño
Aceite de oliva, sal, perejil y pimentón de la Vera

Elaboración:

Precalentamos el horno durante 10 minutos a 200°C.
Mientras cortamos la cebolla y el tomate en rodajas y las patatas lo más finas posibles. Extendemos en una bandeja de horno, salamos y añadimos aceite de oliva. Dejamos hacer unos 15 minutos, hasta que las patatas estén casi hechas. Añadimos un vaso de Albariño por encima y dejamos hacer un poco más.
Machacamos en un mortero los dos dientes de ajo con el perejil y el pimentón. Añadimos aceite y mezclamos bien.
Damos unos cortes al pescado y añadimos en la bandeja de horno, echando por encima la mezcla del mortero y dejamos hacer otros 10 minutos.



10. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO :



11. INFORMACIÓN ADICIONAL:

Unión Martín S.L. tiene un estricto sistema de homologación de proveedores a los que se les exige un compromiso de aspectos legales de calidad y cumplimiento de las especificaciones internas.

Sin embargo en productos de cross docking no se inspecciona el 100 % de las unidades de venta a la llegada a nuestras instalaciones .