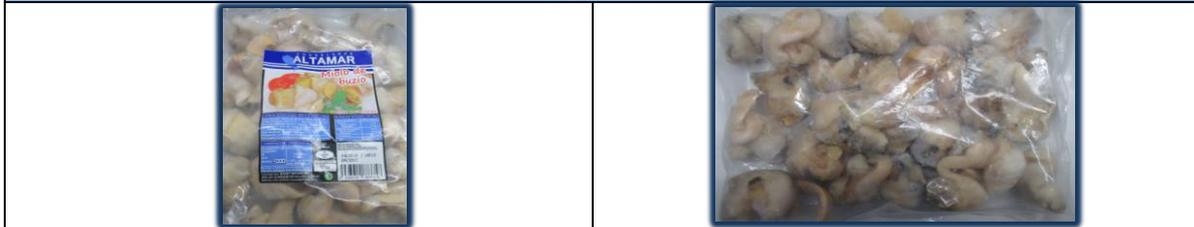




NOMBRE DEL PRODUCTO CARNE DE BOCINA

FOTOGRAFÍAS



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Carne de bocina		
ESPECIE	<i>Boccinum Undatum</i>		
ZONA DE PESCA	Atlántico Noreste (FAO 27)		
PRODUCCIÓN	Pesca en alta mar		
ARTE DE PESCA	Nasas		
ORIGEN	Escocia		
PESOS	MASTER (BRUTO) 10 Kg.	PESO (UNID VTA) 1 Kg.	P. NETO ESCURRIDO (UNID VTA) 0,8 Kg.
GLASEO	20 %		
CALIBRE	20-40		
VIDA ÚTIL	24 meses		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar siempre a temperatura inferior a -18°		
MARCA	ALTAMAR		
EAN 20-40	MASTER 8436010875543	UNIDAD DE VENTA	8436010873358

VALORES NUTRICIONALES (POR 100g.) **PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (VALORES LÍMITE)**

Valor energético (Kj/Kcal):	407/96	Microorganismos Aerobios	1.000.000 UFC/g
Grasas:	0,2 g.	Coliformes	10.000 UFC/g
de las cuales saturadas:	0,1 g.	Escherichia coli	100 (MPN/g)
Hidratos de carbono:	2,2 g.	Salmonella spp	N.D. 25g
de los cuales azúcares:	0,1 g.	Staphylococcus aureus	1.000 UFC/g
Proteínas:	21,3 g.	Listeria monocytogenes	N.D.
Sal:	0,3 g.		

ALÉRGENOS Y OGM's

Ingredientes alérgenos	Forman parte de la composición del producto?		Presencia por contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten o derivados		X		X
Crustáceos, marisco y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y derivados		X		X
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados		X		X
Frutos secos con cáscara		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Sésamo y derivados		X		X
Sulfitos		X		X
Altramuces		X		X
Moluscos	X		X	
OGM's		X		X
PRODUCTO IRRADIADO		X		X

PACKAGING I PALETIZACIÓN

PACKAGING	BOLSA	Medidas (LxAxG):	25 x 20 cm	Peso:	1 Kg
	CAJA	Medidas (LxAxG):	39 x 30 x 22 cm	Peso:	10 Kg
PALETIZACIÓN	Cajas/Rellano	Pisos/Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo de palet
	8	7	56	170 cm.	EUROPALET

MÉTODO DE CONSERVACIÓN

En frigorífico: 24 horas
 En congelador sin estrellas: 3 días
 En congelador: * 1 semana
 ** 1 mes
 *** y **** (A -18° C). Ver fecha de consumo preferente
 No congelar de nuevo tras la descongelación.

SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

Dejar descongelar en un recipiente con rejilla unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende.
 Una vez descongelado, cocinar al gusto