



FILETE DE MERLUZA SIN PIEL

FECHA: Agosto 2015

REVISIÓN: 2



| | |
|--|--|
| Denominación Comercial | Filete de merluza sin piel |
| Especie y Nombre Científico | <i>Merluccius capensis/paradoxus</i> |
| Origen | Namibia |
| Zona de captura | Atlántico sudeste FAO 47 |
| Arte de pesca | Redes de arrastre |
| Congelación | A bordo |
| Nº de establecimiento | 4T 3T |
| Condiciones de transporte y almacenamiento | Conservar a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ |
| Caducidad/Consumo preferente | 24 meses |

| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Tamaño | P-2/4 M-4/6 G-6/8 E-8+ (oz) |
| Presentación | Sin piel, interfoliado, PBI. |
| Peso Neto | Variable, tara 0.5Kg |
| Embalaje | 2 bloques interfoliados + caja cartón |
| Ingredientes | Filete de merluza |
| Características organolépticas | Color: Blanco |
| | Olor: Característico de la merluza |
| | Sabor: Característico de la merluza |
| | Textura: Firme y consistente |
| VALORES NUTRICIONALES | |
| Valor energético | 98 kcal |
| Proteínas | 15.2g |
| Hidratos de carbono | 2g |
| Grasas | 0.8g |

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Valores límites) | |
|--|---------------------------------|
| Aerobios mesófilos | $<1 \times 10^6$ UFC/g |
| Enterobacterias | $<1 \times 10^3$ UFC/g |
| <i>Salmonella spp.</i> | Neg. |
| OBSERVACIONES | |
| El producto no contiene organismos modificados genéticamente ni ingredientes provenientes de OGM | |
| Declaración de alérgenos | El pescado es producto alérgeno |