VIEIRA MEDIA CONCHA ALIGATOR 10/20 900g

CÓDIGO: 20581155 - REVISIÓN: 0

MARCA COMERCIAL

Aligator

FAMILIA

Bivalvos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial	Vieira del Pacífico media concha ultracongelada
Denominación legal	Vieira del Pacífico media concha ultracongelada
Tipo de congelación	IQF
Presentación	Vieira del Pacífico media concha ultracongelada
Peso escurrido	900 g
Talla	10/20
Piezas/kg	10/20

FOTOGRAFIA DEL PRODUCTO

NOMBRE CIENTÍFICO

Argopecten purpuratus

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

Capturado	X
Capturado en aguas dulces	-
De cría	-

ZONA DE CAPTURA O DE CRÍA

FAO Nº	-
Nombre Océano/Mar	-
Subárea de pesca (aplicable sólo en FAO 27 y 37)	-

ORIGEN

Chile

ARTE DE PESCA

-

INGREDIENTES

Vieira del Pacífico media concha (Argopecten purpuratus).

VIEIRA MEDIA CONCHA ALIGATOR 10/20 900g

CÓDIGO: 20581155 - REVISIÓN: 0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma	Típica del producto
Color	Típico del producto
Olor	Característico de marisco
Sabor	Típico del producto
Textura	Tersa y firme

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Vida útil	24 meses
Elementos extraños	-
Peso con glaseo	1kg
Glaseado	10%
Tratamiento y procesado	Prod. ultracongelado
Tª Conservación	-18ºC

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Dentro de los límites de la legislación vigente.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y NIVELES DE HISTAMINA

Dentro de los límites de la legislación vigente.

Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y modificaciones posteriores.

NIVEL DE PARÁSITOS (incluidos nemátodos)

Dentro de los límites de la legislación vigente.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas especificas de higiene de los alimentos de origen animal.

DECLARACIÓN DE OMG

No contiene ingredientes modificados genéticamente.

Reglamento (CE) Nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

DECLARACIÓN DE IRRADIADOS

No contiene ingredientes que hayan sido sometidos a irradiación.

Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, y modificaciones posteriores.

VIEIRA MEDIA CONCHA ALIGATOR 10/20 900g

CÓDIGO: 20581155 - REVISIÓN: 0

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	CEREALES CON GLUTEN	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LECHE	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
PRESENCIA		X												
TRAZAS														

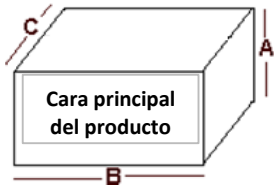
INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO	**303 kJ / 72 kcal**
GRASAS	**1,2 g**
de las cuales saturadas	**0 g**
HIDRATOS DE CARBONO	**1,2 g**
de los cuales azúcares	**1,2 g**
PROTEÍNAS	**14 g**
SAL	**0,49 g**

DATOS LOGÍSTICOS

UNIDAD DE VENTA (PRODUCTO)	
Tipo envase	Bolsa transparente con cavalier
Contenido kgs.	800g
Código E.A.N. (13)	8436552521663
(A) Alto (*)	330
(B) Largo ó Ancho (*)	230
(C) Profundo (*)	-

(*) Las medidas son estimadas y podrían variar en función del lote de producción, cambios en el diseño del packaging y/u otros motivos.



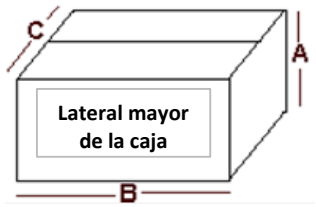
Medidas en **MILÍMETROS**

VIEIRA MEDIA CONCHA ALIGATOR 10/20 900g

CÓDIGO: 20581155 - REVISIÓN: 0

EMBALAJE / CAJA / BULTO	
Tipo envase	Caja de cartón
Contenido uds.	8 bolsas x 900g
Código D.U.N. (14)	18436552531010
(A) Alto (*)	22
(B) Largo ó Ancho (*)	39
(C) Profundo (*)	29

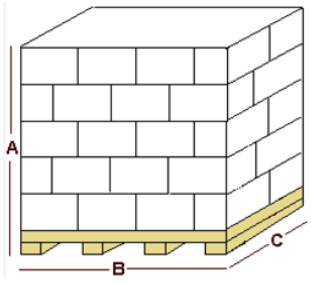
(*) Las medidas son estimadas y podrían variar en función del lote de producción, cambios en el diseño del packaging y/u otros motivos.



Medidas en **CENTÍMETROS**

PALET	
Tipo palet	Europalet 80x120
Contenido cajas (*)	72 cajas
Contenido kgs. (*)	576 kg
Cajas por capa (*)	9
Capas por palet (*)	8
(A) Alto (*)	176

(*) La información de contenido, paletización y alto del palet, es aproximada y podría variar en función del lote de producción y/u otros aspectos logísticos.



Altura en **CENTÍMETROS**

CONDICIONES DE TRANSPORTE

El producto es almacenado y transportado a temperaturas ≤ a -18ºC.
Según RD 1109/1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, y modificaciones posteriores.

TRAZABILIDAD / MARCADO DE LOTES

El producto se identifica mediante un código (nº de lote) que garantiza su total trazabilidad en toda la cadena de suministro (supply chain).