

## DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

## FILETE DE HALIBUT NEGRO

## SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Halibut elaborado en forma de filetes sin piel y sin espinas. Producto de la pesca elaborado.

## LISTADO DE INGREDIENTES

HALIBUT negro (Halibut negro (*Reinhardtius hippoglossoides*, Capturado en Atlántico Noroeste, mediante redes de arrastre), agua, sal y estabilizantes (E-500, E-331)). Contiene PESCADO. Elaborado en una fábrica que emplea: MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, GLUTEN, HUEVO, LECHE, SOJA, APIO, MOSTAZA y SULFITOS.

## DESCRIPCIÓN DE INGREDIENTES PRINCIPALES

**Descripción de ingredientes principales:** Halibut negro, agua, sal y estabilizantes (E-500 y E-331).

**Zona de captura:** Atlántico noroeste

**Metodo de captura:** mediante redes de arrastre

**Especie:** Halibut negro (*Reinhardtius hippoglossoides*.)

## PORCENTAJE GLASEO APROX

30% ± 2%

## MODO DE PREPARACIÓN

Para garantizar una buena calidad y no alterar las propiedades del producto, es necesaria una descongelación adecuada.

Lo ideal es pasar los Filetes de Halibut, el día anterior, del congelador a la nevera.

No es conveniente descongelar a temperatura ambiente.

Si se olvida de sacarlos a tiempo del congelador, puede forzar su descongelación bajo un chorro de agua fría, pero dentro de su propio envoltorio (poco aconsejable).

Si decide descongelar en microondas, siga las instrucciones del mismo.

Se pueden freír (rebozados o a la plancha), cocer, guisar o elaborarlos en el horno, acompañándolos con cualquier salsa o condimento

## ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

## PESO APROX. (g)

250-550g aprox

## CALIBRE APROX. (unidades/kg)

2-4 ud/kg

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Valor energético	398	kJ
Valor energético	95	kcal
Grasas	3,4	g
de la cuáles saturadas	0,3	g
Hidratos de Carbono	<0,5	g
de los cuáles azúcares	<0,1	g
Proteínas	16	g
Sal	0,92	g

*Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto*

## INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS

Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Ausencia		Presencia	Harina y almidón de trigo	Nivel bajo
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel bajo
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Huevo	Nivel bajo
Pescado y productos a base de pescado	Presencia	Halibut	Presencia	Pescados varios	No aplica
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Soja	Nivel bajo
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Ausencia		Presencia	Leche, queso.	Nivel bajo
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Apio	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Mostaza	Nivel bajo
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO <sub>2</sub> )	Ausencia		Presencia	Aditivo	Nivel bajo
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Moluscos varios	Nivel bajo

*Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control*

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	<i>Escherichia Coli</i>	Máximo 10 <sup>2</sup> ufc/g	10 ufc/g
Seguridad alimentaria	<i>Salmonella</i>	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

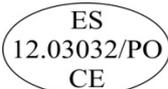
*Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rto. (CE) 2073/2005 y Rto. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.*

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS	Parámetro	Nivel máximo admitido	Nivel máximo aconsejable
	Cadmio	0,05 ppm	No se aplica
	Mercurio	0,5 ppm	No se aplica
	Plomo	0,3 ppm	No se aplica

<b>CATEGORÍA DE PRODUCTO</b>	Producto Ultracongelado
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.
<b>MODO DE CONSERVACIÓN</b>	Producto Ultracongelado. Mantener a -18 °C (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado

## CONSERVACIÓN EN EL HOGAR

En congeladores con estrellas	
*** ó ****	Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)
**	Un mes
*	Una semana
En el congelador del frigorífico	3 días
En el frigorífico	24 horas

<b>SIGNIFICADO DE LOTE</b>	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: <i>Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)</i>
<b>DECLARACIÓN DE GMO's</b>	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's
<b>PRODUCTO IRRADIADO</b>	NO
<b>IDENTIFICACIÓN SANITARIA</b>	

*Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes*

<b>CLAVO</b> <small>FOOD FACTORY</small>	<b>FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO</b>		FT 01-086
			R 01 28/04/2016
<b>MARCA</b>	CLAVO		
<b>FORMATO</b>	7 Kg IWP		
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	unidades embolsadas en polipropileno IWP (higienizado).		
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón ondulado.		
<b>ENVASE TERCIARIO</b>	Europalet de madera		
<b>PALETIZACIÓN</b>			
<b>PESO NETO (CAJA)</b>	<b>7</b>		Kg
<b>CAJAS x FILA</b>	<b>9</b>		Cajas
<b>FILA x PALET</b>	<b>11</b>		Filas
<b>TOTAL DE CAJAS</b>	<b>99</b>		Cajas
<b>PESO NETO (PALET)</b>	<b>693</b>		Kg

<b>ELABORADO POR:</b>	<b>FECHA:</b>	<b>CONFORMIDAD CLIENTE:</b>
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		

*Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días. Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.*

**CLAVO FOOD FACTORY S.A.**  
 Bemil s/nº 36650, Caldas de Reis (Pontevedra) - España  
 Telf: (+34) 986 53 90 30 Fax: (+34) 986 53 97 74