Denominación comercial: **FOGONERO FILETE (FF)**

Clasificación comercial y procesado: Porción del cuerpo de un fogonero (*Pollachius virens*) eviscerada, lavada, exenta de piel y congelada en origen, que se glasea e higieniza en las instalaciones de la industria en las mismas condiciones de conservación.

Composición cuantitativa:

Fogonero 100%

Presentaciones comerciales, envasado y embalaje:

El envasado individual se hace en plástico alimentario termosellado y el embalaje en cajas de cartón serigrafiado de 7 Kg.

Etiquetado:

Localización: *En el envase*

Indicaciones:
- Denominación comercial y científica de la especie.
- Ingredientes
- Método de producción.
- Zona de captura o cría.
- Peso neto
- Peso neto escurrido
- Lote
- Marca sanitaria: ES 12.0000000/MA CE
- Razón social
- Fecha de congelación
- Fecha de envasado
- Fecha de consumo preferente: 12 meses
- Indicaciones de empleo por parte del consumidor.

¿Qué compone el lote? Toda la partida elaborada en cada jornada de trabajo.

¿Cómo se codifica? El lote se codifica con dos letras correspondientes a cada producto elaborado y seis dígitos para la fecha (día, mes y año). El código está precedido de la preceptiva "L".

¿Dónde se indica? El lote se identifica en el envase, el embalaje, la dicha de producción y el documento de expedición.

Códigos de producto: FF: Fogonero Filete

Fecha de consumo preferente: 12 meses a partir del envasado

Almacenamiento: En congelación. Tª < -18 Cº

Transporte: En vehículo frigorífico a Tª < -18 Cº

Destino final: Comercio minorista y mayorista.

Valor nutricional:

No determinado

Modo de empleo: Mantener el producto a temperaturas inferiores a -18ºC.