

VALERO ALONSO S.L.		
Nº	12.06814/AL	
R.G.S.E.A.A.:	40.16964/AL	Edición: Inicial Fecha: Febrero 19

MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 28 de 122

Denominación comercial:

MERLUZA FILETE SIN PIEL (MFSP)

Clasificación comercial y procesado:

Porción del cuerpo de una merluza (*Merluccius capensis*, *Merluccius polli*, *Merluccius hubbsi*, *Merluccius paradoxus* y *Merluccius merluccius*) *eviscerada*, lavada, exenta de piel y congelada, sometida en origen a un corte longitudinal en su masa muscular, que se glasea e higieniza en las instalaciones de la industria en las mismas condiciones de conservación.

Composición cuantitativa:

Carne de Merluza 100%

Presentaciones comerciales, envasado y embalaje:

Las piezas individuales se envasan en plástico alimentario termosellado y el embalaje se hace en cajas de cartón serigrafiado de 6 kg.

Etiquetado:

Localización:

En el envase

- Denominación comercial y científica de la especie.
- Ingredientes
- Método de producción.
- Zona de captura o cría.
- Peso neto
- Peso neto escurrido

Indicaciones:

- Lote
- Marca sanitaria: 
- 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:

MFSP: Merluza filete sin piel

Fecha de consumo preferente:

12 meses a partir del envasado

Almacenamiento:

En congelación. $T^a < -18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Transporte:

En vehículo frigorífico a $T^a < -18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Destino final:

Comercio minorista y mayorista.

Valor nutricional:

No determinado

VALERO ALONSO S.L.				
Nº	12.06814/AL	Edición:	<i>Inicial</i>	
R.G.S.E.A.A.:	40.16964/AL	Fecha:	<i>Febrero 19</i>	

MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 29 de 122

Modo de empleo: Mantener el producto a temperaturas inferiores a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.