

**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 26 de 122

*Denominación comercial:* **MERLUZA FILETE CON PIEL (MFCP)**

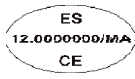
*Clasificación comercial y procesado:* Porción del cuerpo de una merluza (*Merluccius capensis*, *Merluccius polli*, *Merluccius hubbsi*, *Merluccius paradoxus* y *Merluccius merluccius*) eviscerada, lavada y congelada, sometida en origen a un corte longitudinal en su masa muscular, que se glasea y se higieniza (envasado individual) 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 ficha de producción y el documento de expedición.

*Códigos de producto:* MFCP: Merluza filete con piel.

*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:*

**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 27 de 122*

No determinado

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