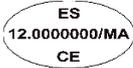


VALERO ALONSO S.L.		
Nº R.G.S.E.A.A.:	12.06814/AL 40.16964/AL	

MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 83 de 155

<i>Denominación comercial:</i>	CABALLA LIMPIA FILETE (CLM)
<i>Clasificación comercial y procesado:</i>	Porción del cuerpo de la Caballa (<i>Scomber scombrus</i> y <i>Scomber japonicus</i>) eviscerada, lavada y congelada en origen, que se glasea y se reenvasa en las presentaciones comerciales requeridas por el cliente en las instalaciones de la industria en las mismas condiciones de conservación.
<i>Composición cuantitativa:</i>	
Caballa	100%
<i>Presentaciones comerciales, envasado y embalaje:</i>	Caballa fileteada sin higienizar y embaladas en cajas de cartón serigrafiado de 10 kg
<i>Etiquetado:</i>	
<i>Localización:</i>	<i>En el envase</i> - Denominación comercial y científica de la especie. - Ingredientes - Método de producción. - Zona de captura o cría. - Peso neto - Peso neto escurrido
<i>Indicaciones:</i>	- Lote - Marca sanitaria:  - Razón social - Fecha de congelación - Fecha de envasado - Fecha de consumo preferente: 12 meses - Indicaciones de empleo por parte del consumidor.
<i>¿Qué compone el lote?</i>	Toda la partida elaborada en cada jornada de trabajo.
<i>¿Cómo se codifica?</i>	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".
<i>¿Dónde se indica?</i>	El lote se identifica en el envase, el embalaje, la dicha de producción y el documento de expedición.
<i>Códigos de producto:</i>	CLM: Caballa limpia filete
<i>Fecha de consumo preferente:</i>	12 meses a partir del envasado
<i>Almacenamiento:</i>	En congelación. Tª < -18 Cº
<i>Transporte:</i>	En vehículo frigorífico a Tª < -18 Cº
<i>Destino final:</i>	Comercio minorista y mayorista.
<i>Valor nutricional:</i>	No determinado

VALERO ALONSO S.L.

Nº
R.G.S.E.A.A.: 12.06814/AL
40.16964/AL

Edición: Primera
Fecha: Septiembre 19



MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 84 de 155

Modo de empleo:

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