

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

MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 99 de 155

Denominación comercial:

RODABALLO FILETE (RF)

Clasificación comercial y procesado:

Porción del cuerpo del Rodaballo (*Psetta maxima*) eviscerado, lavado y congelado 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.

Composición cuantitativa:

Rodaballo 100%

Presentaciones comerciales, envasado y embalaje:

Rodaballo fileteado sin higienizar, envasado a granel y embalado 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:

RF: Rodaballo filete

Fecha de consumo preferente:

12 meses a partir del envasado

Almacenamiento:

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

Transporte:

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

Destino final:

Comercio minorista y mayorista.

Valor nutricional:

No determinado

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

MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 100 de 155

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