

VALERO ALONSO S.L.

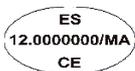
Nº
R.G.S.E.A.A.: 12.06814/AL
40.16964/AL

Edición: Primera
Fecha: Septiembre 19



MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 112 de 155

Denominación comercial:	SALMONETES(S)
Clasificación comercial y procesado:	Salmonete (<i>Mullus surmuletus</i>) 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:	
Salmonete	100%
Presentaciones comerciales, envasado y embalaje:	Salmonete sin higienizar envasado en plástico alimentario de 1 kg, embalados en cajas de cartón serigrafiado de 7 kg
Etiquetado:	
Localización:	<i>En el envase</i> <ul style="list-style-type: none">- Denominación comercial y científica de la especie.- Ingredientes- Método de producción.- Zona de captura o cría.- Peso neto- Peso neto escurrido
Indicaciones:	<ul style="list-style-type: none">- 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:	S: Salmonete
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

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 113 de 155

Modo de empleo:

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