.

	FICHA TÉCNICA **FILETE FOGONERO C/P COHINO IQF**	Hoja 1 de 3 Rev.: 7 Fecha: 10.2019

PRODUCTO	Filete Fogonero C/P Cohino IQF 1 x 11 Kg Especie: Pollachius Virens Origen: China Capturado con redes de arrastre en el noreste océano Atlántico. Z FAO-27.4.A & 2.A.2
INGREDIENTES	Fogonero y sal
PESO NETO	8,8 Kg

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
ORGANOLÉPTICAS	Filete de fogonero con piel, de color blanco y olor y sabor característicos
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (en 100 g de alimento crudo)	Valor energético: 385,19 KJ / 92 Kcal. Grasas……..1,0 g Ácidos grasos saturados…..0,1 g Hidratos de carbono……..0,0 g Azúcares…….. 0,0 g Proteínas…….. ...19,0 g Sal…….2,0 g
MICROBIOLÓGICAS	Aerobios mesófilos……≤1000000 ufc/g Enterobacterias……≤1000 ufc/g Salmonella…….. Ausencia en 25 g E. Coli……..≤ 1 ufc/g St. Aureus……..……≤ 100 ufc/g
CALIBRE	

Talla	200/500	500/1000	1000+
Peso(gr)/pieza	200/500	500/1000	1000+

PRESENTACIÓN COMERCIAL. ENVASADO Y LOGÍSTICA	
ENVASE	1 caja de cartón
DIMENSIONES	59 x 25 x 17 cm
EMBALAJE	cartón
PALETIZADO	66 Cajas/ Palet (6 base x 11 altura)
ETIQUETADO	Cada unidad de venta lleva impresa en bolsa las siguientes indicaciones: - Denominación de venta del producto. - Nombre científico de la especie. - Ingredientes. - Método de producción. - Zona de captura. Origen. - Nº de planta autorizada. - Peso neto. - Fecha de congelación y/o fabricación y fecha de consumo preferente. - Lote. - Valores nutricionales. - Razón social. - Código de barras y tamaño.
REGISTRO SANITARIO DEL IMPORTADOR	12.05867/V

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD1334/1999 del 31 de julio.

- ☐ 1.Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☐ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crutáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3.Huevos y productos a base de huevo
- ☒ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ b. Almendras
  - ☐ c. Anacardos
  - ☐ d. Pascanas
  - ☐ e. Castañas de Pará
  - ☐ f. Pistachos
  - ☐ g. Nueces
  - ☐ h. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

No contiene OMG's

Producto no sometido a radiaciones ionizantes

.

COHINO	**FICHA TÉCNICA** **FILETE FOGONERO C/P COHINO IQF**	Hoja 3 de 3 Rev.: 7 Fecha: 10.2019

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL	
ALMACENAMIENTO	El producto se mantiene a una temperatura de –18 ºC antes de ser distribuido. En estas condiciones, su vida útil se estima en 24 meses contados a partir de la fecha de envasado
CONSERVACIÓN	En congelador * 1 semana ** 1 mes *** Varios meses
MODO DE EMPLEO	Al tratarse de producto crudo congelado, puede consumirse tras ser cocinado y previamente descongelado
USO PREVISTO	El producto no va destinado a un sector de la población en concreto, siendo su consumo de carácter general

TRANSPORTE
Se realizará en medios adecuados que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga como durante el trayecto a realizar, la inalterabilidad de los productos, evitando toda posible causa de contaminación y/o rotura de los mismos por el deterioro de sus envases y embalajes. La temperatura de almacenamiento será igual o inferior a – 18 ºC, con una tolerancia desde el punto de vista de la legislación comunitaria y nacional, de 3 ºC únicamente durante el transporte.

IMAGEN DEL PRODUCTO

RAZÓN SOCIAL

COHINO S.L.
Pol. Ind. Virgen de la Salud
C/ del Llauradors nº 13
46950 Xirivella (Valencia)
Tel. 96 127 22 44 Fax. 96 122 02 75

Elaborado por:

Dpto. Calidad