



PRODUCTO	
<b>CÓDIGO</b> (internal code)	000368
<b>Código antiguo</b>	PTEN35
<b>MARCA</b> (brand)	Bormarket



<b>Nombre comercial</b> (commercial name)	Tilapia entera 300-500 g
<b>Nombre científico</b> (Scientific name)	<i>Oreochromis Niloticus</i>
<b>Arte de pesca</b> (Fishing method)	Criado
<b>Zona FAO</b> (FAO zone)	Producto de acuicultura
<b>Origen</b> (Country of origin)	China
<b>Importador</b> (importer)	12.00011074/M

<b>Calibre</b> (Size)	300- 500 g (after glazing)
<b>Presentación</b> (Presentation)	IQF (granel)
<b>Peso neto</b> (Net weight)	5 Kg
<b>Peso neto escurrido</b> (Net drained weight)	4,5 Kg
<b>Vida útil</b> (shelf life)	24 Meses

**1 – CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO** (Product characteristics)

<b>Descripción del producto</b> (product description):	Tilapia entera eviscerada con piel y sin escamas, IQF
--	---

**CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS** (Physical- chemical characteristics)

Glaseo (Glaze)	10 % (+/-2 %)
Piezas fuera de rango (size out of standard)	Ausencia
Objetos extraños (Foreign matters)	Ausencia
Ingredientes (ingredients)	Tilapia
Aditivos (Additives)	No

**ALÉRGENOS QUE CONTIENE**

Pescado y productos a base de pescado	
Posibilidad de contaminación cruzada con otros productos producidos en la fábrica	No

<b>LIBRE DE OMG</b>	SI
---------------------	----

<b>METALES PESADOS</b> (heavy metals)	<b>Contenido máximo</b>	<b>Unidad</b>
Plomo (lead)	0,30	mg/kg peso fresco
Cadmio (cadmium)	0,05	mg/kg peso fresco
Mercurio (mercury)	0,50	mg/kg peso fresco



MICROBIOLÓGICOS (Microbiological characteristics)	Límite recomendado	Unidad
Aerobios mesófilos	1000000	Ufc/g
Enterobacterias totales	1000	Ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia	25 g

VALORES NUTRICIONALES (Nutritional facts)	
PARAMETROS (parameters)	VALOR POR 100 g (serving size 100 g)
Valor energético (Calories) (Kcal)	335 kJ / 80 kcal
Ácidos grasos totales (Total fat) (g)	1,8 g
De los cuales saturados (Saturated fatty acids) (g)	0,4 g
Hidratos de carbono (Total carbohydrates) (g)	1,8 g
De los cuales Azúcares (sugar) (g)	0 g
Proteínas (Proteins) (g)	15 g
Sal (salt) (g)	0,22 g

CONSEJOS DE USO
Descongelar durante 12h a temperatura < 10°C antes de cocinar.

2 – ENVASE, EMBAJALE Y TRANSPORTE (Packaging, wrapping, distribution)	
Caja / Capa (Cartons / Layer)	9
Capas / pallet (Layers / pallet)	13
Cajas / Pallets (Cartons / pallet)	117
Peso pallet (Pallet weight)	585 kg

Etiquetado	Según legislación vigente
Código de barras master	EAN 128: (01)08436017903362(15)(10)

Temperatura (temperature)	-18 °C
Conservación	Producto ultracongelado - Conservar a -18 °C Una vez descongelado, no volver a congelar

13-06-2018	Pilar Saiz Responsable de calidad	
------------	--------------------------------------	--