

## TILAPIA ENT. C/CAB 400/600 IQF 4KG GRL20% CHN

CÓDIGO: 001921 - REVISIÓN: 0

### MARCA COMERCIAL



### FAMILIA

Pescados

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

<b>Denominación comercial</b>	Tilapia entera ultracongelada.
<b>Denominación legal</b>	Tilapia entera con cabeza ultracongelada.
<b>Tipo de congelación</b>	IQF
<b>Presentación</b>	Tilapia con cabeza.
<b>Peso escurrido</b>	4Kg (-20%)
<b>Talla</b>	400/600
<b>Piezas envase</b>	-

### FOTOGRAFIA DEL PRODUCTO



### NOMBRE CIENTÍFICO

Oreochromis niloticus

### MÉTODO DE PRODUCCIÓN

<b>Capturado</b>	-
<b>Capturado en aguas dulces</b>	-
<b>De cría</b>	X

### ZONA DE CAPTURA O DE CRÍA

<b>FAO Nº</b>	-
<b>Nombre Océano/Mar</b>	-
<b>Subárea de pesca</b> <small>(aplicable sólo en FAO 27 y 37)</small>	-

### ORIGEN

China

### ARTE DE PESCA

-

### INGREDIENTES

Tilapia (Oreochromis Niloticus).

## TILAPIA ENT. C/CAB 400/600 IQF 4KG GRL20% CHN

CÓDIGO: 001921 - REVISIÓN: 0

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma	Típica del producto
Color	Típico del producto
Olor	Típico del producto
Sabor	Típico del producto
Textura	Tersa y firme

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Vida útil	36 meses
Elementos extraños	-
Peso con glaseo	4Kg
Glaseado	20%
Tratamiento y procesado	Prod. ultracongelado
Tª Conservación	-18°C

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Dentro de los límites de la legislación vigente.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y NIVELES DE HISTAMINA

Dentro de los límites de la legislación vigente.

Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y modificaciones posteriores.

### NIVEL DE PARÁSITOS (incluidos nemátodos)

Dentro de los límites de la legislación vigente.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

### DECLARACIÓN DE OMG

No contiene ingredientes modificados genéticamente.

Reglamento (CE) Nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

### DECLARACIÓN DE IRRADIADOS

No contiene ingredientes que hayan sido sometidos a irradiación.

Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, y modificaciones posteriores.

## TILAPIA ENT. C/CAB 400/600 IQF 4KG GRL20% CHN

CÓDIGO: 001921 - REVISIÓN: 0

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

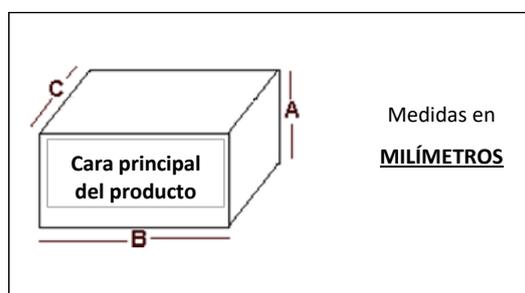
	CEREALES CON GLUTEN	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LECHE	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
<b>PRESENCIA</b>					X									
<b>TRAZAS</b>														

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g
<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	405 kJ / 96 kcal
<b>GRASAS</b>	2 g
<i>de las cuales saturadas</i>	0,5 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	2 g
<i>de los cuales azúcares</i>	0 g
<b>PROTEÍNAS</b>	17 g
<b>SAL</b>	0,25 g

### DATOS LOGÍSTICOS

UNIDAD DE VENTA (PRODUCTO)	
Tipo envase	-
Contenido kgs.	-
Código E.A.N. (13)	-
(A) Alto (*)	-
(B) Largo ó Ancho (*)	-
(C) Profundo (*)	-



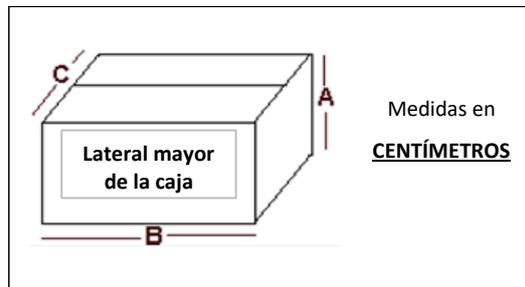
(\*) Las medidas son estimadas y podrían variar en función del lote de producción, cambios en el diseño del packaging y/u otros motivos.

## TILAPIA ENT. C/CAB 400/600 IQF 4KG GRL20% CHN

CÓDIGO: 001921 - REVISIÓN: 0

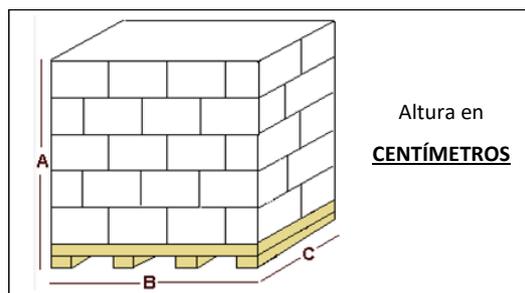
EMBALAJE / CAJA / BULTO	
Tipo envase	Caja de cartón
Contenido uds.	1x4Kg (-20%)
Código D.U.N. (14)	-
(A) Alto (*)	-
(B) Largo ó Ancho (*)	-
(C) Profundo (*)	-

(\*) Las medidas son estimadas y podrían variar en función del lote de producción, cambios en el diseño del packaging y/u otros motivos.



PALET	
Tipo palet	Europalet 80x120
Contenido cajas (*)	-
Contenido kgs. (*)	-
Cajas por capa (*)	-
Capas por palet (*)	-
(A) Alto (*)	-

(\*) La información de contenido, paletización y alto del palet, es aproximada y podría variar en función del lote de producción y/u otros aspectos logísticos.



### CONDICIONES DE TRANSPORTE

El producto es almacenado y transportado a temperaturas  $\leq$  a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Según RD 1109/1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, y modificaciones posteriores.

### TRAZABILIDAD / MARCADO DE LOTES

El producto se identifica mediante un código (nº de lote) que garantiza su total trazabilidad en toda la cadena de suministro (supply chain).