FILETE DE MERLUZA CON PIEL ENVUELTO
2/4

CAPTURA Y TRANSPORTE	
Denominación Comercial *(Denominación científica)*	Filete de Merluza C/P ENV 2/4 *(Merluccius Capensis/ Parodoxus)*
Marca	PEREIRA
Origen	ATLANTICO SURESTE
Arte de pesca	Redes de arrastre
Zona de captura	FAO 47
Congelación	Factoria
Condiciones de transporte y Almacenamiento	Conservar a temperatura inferior a -18ºC
Caducidad / Consumo preferente	24 meses tras fecha de congelación
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Tamaño	2/4 onzas (55-115 g)
Presentación	Filete de merluza con piel envueltos en plástico dentro de un estuche tipo caja petaca parafinada de 5kg netos
Peso Neto	Caja de 5 kg netos
Características organolépticas	Presentaran el aspecto, consistencia y olor del producto fresco. No presentarán signos de recongelación
Paletización	Palet europeo en base 9 y 12 de alto (9-24, estuches 5kg).
VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g)	
Valor energético	411 kj (98 kcal)
Grasas (g)	3 g
De las cuales saturadas (g)	0,8 g
Hidratos de carbono (g)	2 g
De los cuales azúcares (g)	0 g
Proteínas (g)	15,2 g
Sal (g)	0,25 g
* El pescado es un producto natural. Los valores nutricionales pueden variar por factores estacionales, edad y género.	
CARACTERÍSTICAS MOCROBIOLÓGICAS	
Aerobios mesófilos	10^6 UFC/g
Enterobacterias	10^3 UFC/g
Escherichia coli	10^1 UFC/g
Salmonella	Ausencia/25g
ALÉRGENOS	
El pescado es un producto alérgeno	
OBSERVACIONES	
El producto no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes provenientes de OGM	

Tel. 941 49 91 80
C/ Vara de Rey 41 BIS
26002 Logroño (La Rioja)
www.comercialdelmar.es
rodolfo@comercialdelmar.es