

Filete de Panga Ultracongelado

Rv 02
02/19

INGREDIENTES

Panga (*Pangaisus hypophtalmus*-**PESCADO**) agua, sal, estabilizante (E-330, E-331, E-332, E-450i)

MARCA COMERCIAL



CRIADO EN

Aguas dulces de Vietnam

METODO DE PRODUCCION

Acuicultura

ORIGEN

Vietnam

PRESENTACION COMERCIAL

Envasado en cajas

Formatos 120/170 gr 170/220

20% glaseo

FORMATO COMERCIAL: 6 X 1 / PESO 6 Kg PESO NETO 4,8 kg.

CONDICIONES CONSERVACION

En condiciones de congelación (-18°C)

OMG's

No contiene

VIDA UTIL – FECHA CADUCIDAD

En condiciones de conservación indicadas, consumo preferente antes de 24 meses

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

R 2073/2005 – O 2/8/1991

- o *E. coli* <10
- o *Salmonella* Aus./25
- o *Vibrio cholerae* Aus./25.

ALERGENOS

Reglamento 1169/2011

- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno,...)
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets

Contiene el
productoPresente en
la fábrica

NO

NO

NO

SI

NO

NO

SI

SI

NO

NO

CRITERIOS FISICO - QUIMICOS

R 1881/2006 – R 1333/2008

- o Cadmio <1 ppm
- o Mercurio <0,5 ppm
- o Plomo <1 ppm

Soja y productos a base de soja

Leche y sus derivados (incluida la lactosa)

Frutos de cáscara

Apio y productos derivados

Mostaza y productos derivados

Granos de sésamo y productos a base de sésamo

Dióxido de azufre y sulfitos

Altramuces y productos a base de altramuces

Moluscos y productos a base de moluscos

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

INFORMACION NUTRICIONAL media por cada 100 gr.

Reglamento 1169/2011

Energía	272/65 kJ/kcal
Grasas	1,00 g
- De las cuales: saturadas	0,40 g
Hidratos de carbono	<0,50 g
- De los cuales: azúcares	<0,50 g
Proteínas	14,00 g
Sal	0,13

CONSUMIDORES

Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos con alguna sensibilidad especial al PESCADO

USO ESPERADO

Descongelar en el frigorífico e utilizar como producto fresco. Tratamiento térmico culinario