

NOMBRE DEL PRODUCTO ALMEJA NEGRA

FOTOGRAFÍAS



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Almeja entera congelada		
ESPECIE	<i>Ruditapes philippinarum</i>		
ZONA DE PESCA	Oceano Pacífico FAO 61		
PRODUCCIÓN	Pescado en alta mar		
ARTE DE PESCA	Red arrastre - Fondo puerta		
ORIGEN	Corea		
PESOS	MASTER (BRUTO) 6 Kg.	PESO (UNID VTA) 1 Kg	P. NETO ESCURRIDO (UNID VTA) 1 Kg
GLASEO	0 %		
CALIBRE	40-60; 60-80; 80 100		
VIDA ÚTIL	24 meses		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar siempre a temperatura inferior a -18°		
MARCA	ALTAMAR		
EAN	MASTER	8436010874027	UNIDAD DE VENTA 8436010870029
EAN	MASTER	8436010874034	UNIDAD DE VENTA 8436010870036
EAN	MASTER	8436010874041	UNIDAD DE VENTA 8436010870043

VALORES NUTRICIONALES (POR 100g.) **PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (VALORES LÍMITE)**

Valor energético (Kj/Kcal):	57 kcal/241 kj	Microorganismos Aerobios	50.000 UFC/g
Grasas:	1,0 g.	Coliformes	< 10 UFC/g
de las cuales saturadas:	0,1 g.	Escherichia coli	N.D. (MPN/g)
Hidratos de carbono:	4,0 g.	Salmonella spp	N.D. (MPN/25g)
de los cuales azúcares:	0,0 g.	Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Proteínas:	8,0 g.	Listeria monocytogenes	N.D.
Sal:	0,2 g.		

ALÉRGENOS Y OGM's

Ingredientes alérgenos	Forman parte de la composición del producto?		Presencia por contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten o derivados		X		X
Crustáceos, marisco y derivados		X	X	
Huevos y derivados		X		X
Pescado y derivados		X	X	
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados		X		X
Frutos secos con cáscara		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Sésamo y derivados		X		X
Sulfitos		X		X
Altramuces		X		X
Moluscos	X			X
OGM's		X		X
PRODUCTO IRRADIADO		X		X

PACKAGING I PALETIZACIÓN

PACKAGING	CAJA	Medidas (LxAxG):	29x22x17 cm	Peso:	1 kg
				Peso:	6 kg
PALETIZACIÓN	Cajas/Rellano	Pisos/Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo de palet
	12	10	120	187 cm.	EUROPALET

MÉTODO DE CONSERVACIÓN

En frigorífico: 24 horas
 En congelador sin estrellas: 3 días
 En congelador: * 1 semana
 ** 1 mes
 *** y **** (A -18° C). Ver fecha de consumo preferente
 No congelar de nuevo tras la descongelación.

SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

Dejar descongelar en un recipiente con rejilla unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende.
 Una vez descongelado, cocinar al gusto