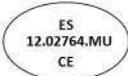


	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.: 25/10/2018
	PERCA FILETE 500-1000 Gr.	Código: 30651815
		Revisión: 00
		

FAMILIA:

PESCADO CONGELADO

NOMBRE COMERCIAL

PERCA DEL NILO-NIP

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Filete de perca sin piel ultracongelado

NOMBRE CIENTÍFICO

Lates niloticus

ORIGEN

Lago Victoria

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

CAPTURADO EN AGUAS DULCES. Redes de enmalle y similares.

PREPARACIÓN

FILETEADO



INGREDIENTES

Perca

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Típico del producto fresco

Olor: Característico del pescado

Sabor: Típico del producto fresco.

Textura: Tensa y firme

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Vida útil: 24 Meses.

Elementos Extraños: No hay presencia visible de elementos extraños, parásitos y larvas.

Glaseo: 0%

Tratamiento y Procesado: Producto Ultracongelado

Tª. Conservación: -18 °C

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

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.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.: 25/10/2018
	PERCA FILETE 500-1000 Gr.	Código: 30651815
		Revisión: 00
		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios Mesófilos	Max.10 ⁶ ufc/g
Salmonella / Shigella	Ausencia/25g
Enterobacterias	Max.10 ³ ufc/g

DECLARACIÓN DE OMG

No contiene ingredientes modificados genéticamente.

DECLARACIÓN DE IRRADIADOS

No contiene ingredientes irradiados.

OBSERVACIONES

Puede contener alguna espina.

MENCIONES ADICIONALES

EL origen se detallará en función de la materia prima, se revisa en cada etiquetado, posibles orígenes del Lago Victoria: Kenia, Uganda y Tanzania

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	SI	NO	TRAZAS
Cereal (Gluten)		X	
Molusco		X	
Crustáceo		X	
Huevo		X	
Pescado	X		
Cacahuete		X	
Soja		X	
Leche		X	
Frutos de cáscara		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Sésamo		X	
Sulfitos (SO ₂)		X	
Altramuces		X	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.: 25/10/2018
	PERCA FILETE 500-1000 Gr.	Código: 30651815
		Revisión: 00
		

VALORES NUTRICIONALES

Energía	345 kJ/81 Kcal
Grasas	0.3 g
De las cuales saturadas	0.22 g
Hidratos de Carbono	0.7 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	19.10 g
Sal	0.14 g

CONSEJOS DE USO

Descongelar durante 12h a temperatura < 10°C antes de cocinar. No volver a congelar una vez descongelado.

USO ESPERADO

Este alimento está destinado para la población en general. Consultar listado de alérgenos

DATOS LOGÍSTICOS

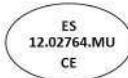
Unidad de venta	Caja
Peso unidad venta	6 Kg
Peso pieza (g)	500-1000 g
Piezas	1-2 pz/Kg

EMBALAJE

ENVASE PRIMARIO			
Tipo	Bolsa Plástico		
Formato	6 Kg		
ENVASE SECUNDARIO			
Tipo	Caja cartón		
Formato	6 Kg	Contenido	1 bolsa granel

Nota: Ficha comercial elaborada mediante los datos facilitados por el proveedor

Fecha última revisión: 17.05.2018

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha Ed.:
	PERCA FILETE 500-1000 Gr.	25/10/2018
		Código:
		30651815
		Revisión:
		00
		

IDENTIFICACIÓN

Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasadoro de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999

Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

Características envasado y embalado.

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón

Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.