

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL	FO 1/03 Rev. 01
---	--	--------------------

PRODUCTO FINAL:	<i>Peluda</i>		
CÓDIGO:	--	FECHA:	24/11/2015
MODO DE PRESENTACIÓN:	<i>Congelada</i>	EN VIGOR/ OBSOLETO:	Vigor
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	<i>Peluda</i>	OTROS NOMBRES:	--

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Descripción del producto:			
Peluda entera congelada en pastillas Recomendaciones y advertencias: -Conservar a temperatura inferior a -18° C			
FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO ENTERO:			
			
Especie:	<i>Arnoglossus kessleri</i>	País de origen:	Mauritania
Zona de captura:	FAO:34	Peso Neto/caja:	25 kg variable
Método de producción	Pesca Extractiva	Calibre:	Según solicitud
Principio de vida			
24 Meses a partir de fecha de congelación			

2. INGREDIENTES:

Ingredientes:	
Lenguado y agua	
Alérgenos:	Pescado
OGM'S (Organismos modificados genéticamente):	No contiene

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL	FO 1/03 Rev. 01
---	--	--------------------

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color:	Característicos
Olor:	Característicos
Sabor:	Característicos
Textura:	Característicos

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS:

No aplicamos ninguna

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos:	1.000.000 ufc
Enterobacterias:	1.000 ufc
Salmonella:	Ausencia

6. ENVASADO Y EMBALAJE

Envase primario:	Bolsa de Plástico				
Envase secundario	Alto caja cm.		Largo caja cm.	Ancho caja cm.	Alto palet cm.
Caja de Cartón	--		--	--	--
Peso caja llena Kg. (variable)	Cajas X Base	Numero de Alturas	Cajas X Palet	Peso Palet Kg.	Und. X Palet o Kg. X Palet
25	---	--	--	--	--

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:

Temperatura:	Congelación -18°C
Vehículo:	Contenedores o camiones autorizados

8. REQUISITOS LEGALES:

CRITERIO INTERNO de micribiología Como referencia O. 2/8/1991 BOE 15/08/91
--



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

FO 1/02
Rev. 01

9. OBSERVACIONES:

Indicaciones en el etiquetado:

Consumir cocinado

Sugerencia de elaboración:

Ingredientes:

Tres Peludas

Una cebolla

2 tomates

2 patatas

2 dientes de ajo

1/2 vaso de Albariño

Aceite de oliva, sal, perejil y pimentón de la Vera

Elaboración:

Precalentamos el horno durante 10 minutos a 200°C.

Mientras cortamos la cebolla y el tomate en rodajas y las patatas lo más finas posibles. Extendemos en una bandeja de horno, salamos y añadimos aceite de oliva. Dejamos hacer unos 15 minutos, hasta que las patatas estén casi hechas.

Añadimos un vaso de Albariño por encima y dejamos hacer un poco más.

Machacamos en un mortero los dos dientes de ajo con el perejil y el pimentón. Añadimos aceite y mezclamos bien.

Damos unos cortes al pescado y añadimos en la bandeja de horno, echando por encima la mezcla del mortero y dejamos hacer otros 10 minutos.



10. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO :





11. INFORMACIÓN ADICIONAL:

Unión Martín S.L. tiene un estricto sistema de homologación de proveedores a los que se les exige un compromiso de aspectos legales de calidad y cumplimiento de las especificaciones internas.

Sin embargo en productos de cross docking no se inspecciona el 100 % de las unidades de venta a la llegada a nuestras instalaciones .