

Pescados Cartagena



PESCADOS CARTAGENA, SL

C/ Viena, parc. J12-2

Aptdo. Correos- 2118

TEL. 968.123.065

FAX. 968.324.037

REG SANITARIO 12.02764/MU



DATOS GENERALES

DENOMINACION ARTICULO	FILETE DE FOGONERO CON PIEL AL PUNTO DE SAL
NOMBRE CIENTIFICO	Pollachius Virens
METODO DE PESCA	Pesca Extractiva
PRESENTACION COMERCIAL	Caja de Carton
FORMATO PRODUCTO	Block ☐ Envuelto ☐ IQF ☒ Interfoliado ☐ Laminado ☐
ZONA FAO	27 Area Atlántico Nordeste
INGREDIENTES	Fogonero, sal y agua
PESO NETO	11 Kg.
PESNO NETO ESCURRIDO	7,7 Kg.
GLASEO	30%

METODO DE CONSERVACION / CONGELACION

ULTRACONGELADO	SI ☐ FRESCO ☐ NO ☐
CONSERVACION	A -18° C
USO DEL PRODUCTO	Mantener en congelación hasta su consumo. Descongelar en refrigeración
GRUPOS VULNERABLES DE CONSUMIDORES	Los alérgicos al pescado y a los crustaceos

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Filete con piel
Color	De carne blanca
Textura, olor y sabor	Propio del pescados fresco

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	<1,00E + 5
Enterobacterias totales	<1,0E + 6
Salmonella /Shigella	AUSENTE

VALORES NUTRICIONALES por cada 100 gr.

Calorias	92 Kcal
Grasas	1 g
Grasas saturadas	0,3 g
Omega 3	0 g
Sal	2 g
Carbohidratos	0 g
Proteinas	19 g

METAL	METODO	UNIDAD	RESULTADO
Cadmio	GF-AAS-foof-CD	mg/kg.	<0,01
Plomo	GF-AAS-fppd-Pb	mg/kg.	<0,10
Mercurio	FIMS-food-Hg	mg/kg.	0,08

PROVEEDOR: PESCADOS CARTAGENA

PRODUCTO: FILETE DE FOGONERO

SUSTANCIA ALERGÉNICA	¿Presente como ingrediente?	¿Posible presencia por contaminación?
	SI / NO	SI / NO
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	SI
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescados y productos a base de pescado	SI	SI
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia, y productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en terminos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforma a las instrucciones del fabricante (en caso afirmativo, indicar cantidad max.)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	¿Presente en el producto?
1) Alimentos modificados genéticamente. De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o esten compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG	NO
2) Productos irradiados: La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto	NO

Cumplimentado por: David Soto

Fecha: 23 de mayo de 2019

