

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL		MERLUZA LOMO C/PIEL S/ESPINAS ENV 80-120, 120-140, 140-160, 160-200, 200-250, 250-300, 330+gr 5KG	
DESCRIPCION		INFORMACION ORGANOLEPTICA:	
ESPECIE	Merluza del Cabo	Color:	Marfil
NOMBRE CIENTIFICO	Merluccius Capensis / Paradoxus	Olor:	La propia de la especie
CORTE:	Lomo C/Piel S/Espinas	Sabor:	La propia de la especie
TAMAÑO (gr/onzas/kg/cm):	80-120, 120-140, 140-160, 160-200, 200-250,	Textura:	Carne firme y consistente
TALLA:		INFORMACION MICROBIOLÓGICA:	
GROSOR:	-	Aerobios Mesófilos:	< 1XE6ufc/g
CONGELACION:	Tierra	Coliformes totales:	<1XE3ufc/g
GLASEO:	No	Eschericia Coli:	<10/g
PRESENTACION:	Envuelto	Estafilococos aureus:	<1XE2ufc/g
MARCA COMERCIAL:	Ver envase	Enterobacterias:	<1XE3ufc/g
ORIGEN / ZONA FAO:	Sudafrica / Namibia / FAO 47	Salmonella:	Ausencia en 25 g
MÉTODO DE CAPTURA:	Anzuelo / pincho	Listeria:	Ausencia en 25 g
PACKING:	Caja 5kg neto	INFORMACION QUIMICA	
INFORMACIÓN LOGÍSTICA		Cadmio	<0,05/kg (EC N° 1881/2006)
PALETIZACION (pallet europeo, hasta 2m):		Plomo	<0,3 mg/kg (EC N° 1881/2006)
Medidas de la caja:	360x260x065	Mercurio	<0,1-0,5 mg/kg (EN N° 1881/2006)
Cajas por fila	9	NBVT	<35 mg/100g (EC N° 1022/2008)
Número de filas	24	Alérgenos	100% pescado
Nº cajas por pallet:	216	GMO	Ausencia
Kg por pallet:	1080 NETOS	Hechos Nutricionales por 100gr	
COMENTARIOS DE INTERÉS		Proteínas (gr):	10,88
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes: 100% PESCADO sin aditivos. • 24 meses vida útil tras fecha congelación • Transporte y almacenamiento (-18º + - 2º) • No recongelar una vez descongelado. 		Lípidos (gr):	1,28
		Glúcidos (gr):	0,51
		Energía (Kcal):	55,04
		Ácidos Grasos Saturados	0,30
		Azúcares	0,00
		Sal	0,60

