



FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

MERLUZA AUSTRAL

GENERAL

Denominación Comercial	LOMO DE MERLUZA AUSTRAL
Nombre científico	<i>Merluccius australis</i>
Código FAO	HKN
Método de producción	Capturado
Capturado en / FAO / Redes de Pesca	Océano Pacífico, FAO 81 Redes de arrastre

DENOMINACIÓN DE VENTA

Código/Descripción	Gramaje (g)	Glaseo %	Presentación	Paletizado
0451A Lomo Merluza Austral 200/350 10%(6x3kg)	200/350	10	estuche/higienizado (6*3)	4*10

INGREDIENTES

Merluza, agua, sal, antioxidante E300, E301, E330, regulador de acidez E-338, cloruro de calcio E-509, estabilizante, E-450, E-450i

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valor Promedio	Por / 100 g		
Energía	317 kJ / 75 Kcal		
Grasas	0.3 g		
De las cuales ácidos grasos saturados	0.2 g		
Hidratos de carbono	1.8		
De los cuales azúcares	1.3		
Proteínas	16.2		
Sal	0.67 g		

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

MERLUZA AUSTRAL

Características organolépticas	Estándar	
Color	Blanco	
Olor	Fresco sin aromas metálicos	
Textura	Compacta y jugosa	
Ausencia de parásitos visibles	0	
Características fisicoquímicas	Estándar	
Hg	< 0,5 ppm	
NBVT (mg N/100 g)	≤20	
<p>Reglamento (UE) 2015/1005 de la Comisión, de 25 de junio de 2015, que modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de plomo en determinados productos alimenticios - Reglamento CE 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. DC de 8 de marzo de 1995. DOCE n° L 97/84 (95/149/CE)</p>		
Características microbiológicas	Estándar	
M. aerobios mesófilos	1 x 10E6	
Enterobacterias	1 x 10E3	
Salmonella	Ausencia/25g	
LOTE		
Se identifica con el día de proceso correspondiente a la fecha de elaboración al revés (AAMMDD).		

ETIQUETADO

Denominación de venta	Lote/Peso Neto / Peso Escurreido
Nombre científico /Código FAO	/Fecha de elaboración/Fecha de consumo preferente
Método de producción /Capturado en / FAO / Redes de Pesca/Origen	Modo de conservación
Ingredientes/Alérgenos/Composición Nutricional	Nombre/Razón Social del fabricante y su domicilio. R.G.S.
Reglamento (UE) N° 1169 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.	

CARACTERÍSTICAS



FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

MERLUZA AUSTRAL

Fecha Consumo Preferente	18 meses a partir de la fecha de elaboración y/o congelación.
Condiciones de Conservación	Mantener entre -18 °C y -20 °C.
Modo de Empleo	Consumir cocinado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Población de destino	Todos los sectores poblacionales, excepto los alérgicos a los alérgenos declarados.

OTROS

ALÉRGENOS	Pescado, puede contener moluscos
OGM's	Ausencia