

Pejerrey entero



Marca Banord®
Variedad de productos
provenientes de Asia
y otros orígenes



Nombre comercial	Pejerrey entero
Especie	Atherina boyeri
Peso neto	5 kg
Presentación envase	5 bolsas de 1 kg / Caja de 5 kg
Glaseo	0%
Paletización	9 base x 12 alturas (108 cajas) 540 kg / pallet 80 x 120

Origen	Turquía
Zona de pesca	Capturado en agua dulce en Yahyasaray Dam
Método de producción	capturado
Arte de pesca	redes de cerco y redes izadas

Presentación de producto	IQF
Características	1ª congelación producto ultracongelado entero con piel y con espinas
Conservación	Mantener a -18 °C Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir en 24 horas

Utilización	Descongelar a temperatura de refrigeración Producto crudo, cocinar antes de su consumo
-------------	---

Vida útil	24 meses
Población	Consumidores en general, excepto alérgicos al pescado

Observaciones

Codificación	Tamaño	GTIN
TR4500AT01	370-400 pz/kg	master 18428646012659 bolsa 8428646012652
TR4500AT02	+400 pz/kg	master 18428646014868 bolsa 8428646014854

Ingredientes **PEJERREY**

Alérgenos contiene pescado

Especificaciones microbiológicas	
Aerobios Mesófilos (30 °C)	1.000.000 nmp/g
Enterobacteriaceae (37 °C)	1.000 ufc/g
E.coli / Staphylococcus aureus coagulasa+	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes / Salmonella	Ausencia

No contiene ni está compuesto por OMG, ni está sometido a radiaciones ionizantes. Requisitos legales: Reglamentos 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 y sus modificaciones. RD 418/2015, RD 1334/1999 y sus modificaciones.

Valores nutricionales	(x100 g)
Valor energético	406 kJ / 97 kcal
Grasas	2,4 g
de las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	17,6 g
Sal	0,15 g



Fecha de actualización
14/07/20