



FILETE DE MERLUZA CON PIEL

Características del producto

Denominación comercial	Merluza del Cabo	
Formato	Filete con piel envuelto MSC	
Nome Científico	Merluccius capensis	
Registro Sanitario	4D	
Zona de Captura	Atlántico Sudoriental - FAO 47	
Método Producción	Pesca extractiva	
Arte Pesca	Redes de arrastre	
Origen	Namibia	

Presentación y logística

Tamaño y gramaje	B 2 (113/170 g)/ TIERRA	Valor energético	63,90 Kcal
Peso neto	10 Kg C/2x5	Grasas	1,80 g
Paletización	Variable	Acidos grasos saturados	0,35 g
Embalaje	Sin roturas, manchas o aplastamientos	Hidratos de carbono	---
Etiquetado	Cada caja con una etiqueta	Azúcares	---
		Sodio	0,101 g
		Sal ²	0,185 g
		Proteínas	11,93 g

Composición nutricional¹

Criterios microbiológicos³

Salmonella	Ausencia en 25 g	Cadmio	0,05 mg/kg
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	Mercurio	0,50 mg/kg
Aerobios mesófilos	<1.000.000 ufc/g	Plomo	0,30 mg/kg
Enterobacterias	<1.000 ufc/g		

Criterios químicos

Especificaciones físicas y organolépticas

Olor	Fresco/nulo	Alérgenos/ OMG	Contiene pescado
Color	Típico de la especie, sin quemaduras por frío.		El producto no ha sido modificado genéticamente
Sabor	Bueno, agradable		
Textura	Firme, elástica		

Población destino

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): http://www.aesan.msc.es	Merluza
--	---------

Ingredientes

Condiciones de almacenamiento y transporte

El producto debe ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas fluctuaciones de +3°C en momentos de carga y descarga.	Caducidad
	24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.

Caducidad

- Valores nutritivos medios por cada 100 g. Los valores pueden cambiar en función de la marea, género, alimentación y/o edad.
- El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.
- Según Reglamento (CE) 1831/2003 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, modificado por el Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011, Reglamento 488/2014 y Reglamento 2015/1005.