MARBAMAR
De puerto a puerta

Frigoríficos Marbamar, S.A.
Calle de los Albañiles, 60
03130 Santa Pola, Alicante
Pol. Ind. II
(+34) 965 411 687
info@marbamar.com

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA	590
PRODUCTO	Salmonete M
NOMBRE CIENTÍFICO	Mullus Surmuletus
MÉTODO DE TRATAMIENTO	Salmonete entero crudo congelado

ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN	Salmonete crudo bloque.
FORMATO	1 x 20 kg aprox.
NÚMERO DE PIEZAS	Variable
PESO DE LA PIEZA	Variable
GLASEO	0%
ZONA CAPTURA	FAO 34 - Mauritania.
ARTE DE PESCA	Redes de arrastre.

INGREDIENTES

PRODUCTO	**Salmonete.**

CONDICIONES Y USOS

POBLACIÓN DESTINO	Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados en la página siguiente.
CONDICIONES DE USO	Descongelar en refrigeración y cocinar el producto antes de su consumo.
CONDICIONES DE MANTENIMIENTO	Mantener a -18ºC. Una vez descongelado el producto, no volver a congelar, manteniendo en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

PALETIZACIÓN

CAJAS POR CAPA	4
CAPAS POR PALET	10
CAJAS POR PALET	40

MARBAMAR
De puerto a puerta

Frigoríficos Marbamar, S.A.
Calle de los Albañiles, 60
03130 Santa Pola, Alicante
Pol. Ind. II
(+34) 965 411 687
info@marbamar.com

INGREDIENTES ALÉRGENOS (R1169/2011)

ALÉRGENOS (Como ingrediente)	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN		
CRUSTÁCEOS		
HUEVO		
PESCADOS	x	
MOLUSCOS		
CACAHUETES		
SOJA		
LECHE		
FRUTOS CON CÁSCARA (almendras, avellanas, nueces..)		
APIO		
MOSTAZA		
GRANOS DE SÉSAMO		
SULFITOS		
ALTRAMUCES		

DECLARACIONES DE OMG

PRODUCTO	No contiene declaración OMG

Alimentos modificados genéticamente:

De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente)

VALORES NUTRICIONALES / 100gr	
ENERGÍA KJ	340 KJ
ENERGÍA KCAL:	90 Kcal
GRASAS:	3.7 g
De las cuales saturadas:	0.2 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0.0 g
De los cuales azúcares:	0.0 g
PROTEINA:	14.1 g
SAL:	1.73 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Característico del producto.
Olor: Ausenia de olores extraños.
Textura: Característica del producto.
Sabor: Característico del producto.

Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios Reglamento 853/2004 relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.
Reglamento 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.