

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA
PRODUCTO
NOMBRE CIENTÍFICO
MÉTODO DE TRATAMIENTO

265
Filete de Gallo 100/150
Zeus Faber
Filete de Gallo Crudo

ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN	Filete de Gallo Crudo con Piel.
FORMATO	1 x 5 kg.
NÚMERO DE PIEZAS	Variable
PESO DE LA PIEZA	Variable
GLASEO	25%
ZONA CAPTURA	FAO 61 - Océano Pacífico.
ARTE DE PESCA	Redes de arrastre.

INGREDIENTES

PRODUCTO	Gallo, antioxidante E-330, E-331.
----------	-----------------------------------

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 -18°C. Una vez descongelado el producto, no volver a congelar, manteniendo en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

PALETIZACIÓN

CAJAS POR CAPA	9
CAPAS POR PALET	10
CAJAS POR PALET	99

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	376 kj
ENERGÍA KCAL:	90 kcal
GRASAS:	0.7 g
De las cuales saturadas:	0.3 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g
De los cuales azúcares:	0 g
PROTEÍNA:	20.6 g
SAL:	0 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Característico del producto.
Olor: Ausencia 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.