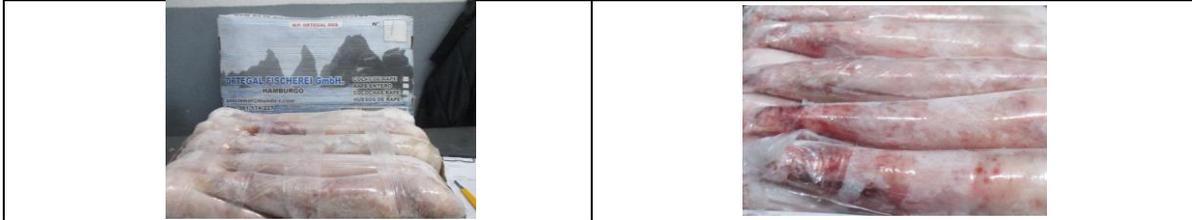


**NOMBRE DEL PRODUCTO** COLA de RAPE (GRAN SOL)

**FOTOGRAFÍAS**



**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

INGREDIENTES	Colas de rape
ESPECIE	<i>Lophius Piscatorius</i>
ZONA DE PESCA	Atlántico Nordeste (FAO 27, sub zona IV, VI,VII)
PRODUCCIÓN	Pesca Extractiva
ARTE DE PESCA	Res de arrastre/enmalle o similares
ORIGEN	Gran Sol
PESOS	MASTER (BRUTO) 15/25 Kg.aprox
GLASEO	0 %
CALIBRE	1   2   3   4   5   6   XL   G   P   MP
VIDA ÚTIL	24 meses / Lote = fecha congelación
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar siempre a temperatura inferior a -18°
MARCA	ORTEGAL

**VALORES NUTRICIONALES (POR 100g.)**      **PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (VALORES LÍMITE)**

Valor energético (Kj/Kcal):	288/69	Microorganismos Aerobios	10.000.000 UFC/g
Grasas:	0,6 g.	Coliformes	UFC/g
de las cuales saturadas:	0,1 g.	Escherichia coli	Ausente en 25 gr.
Hidratos de carbono:	< 0,1 g.	Salmonella spp	Ausente en 25 gr.
de los cuales azúcares:	< 0,1 g.	Staphylococcus aureus	100 UFC/g
Proteínas:	16,0 g.	Listeria monocytogenes	Ausente en 25 gr.
Sal:	0,1 g.		

**ALÉRGENOS Y OGM's**

Ingredientes alérgenos	Forman parte de la composición del producto?		Presencia por contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten o derivados		X		X
Crustáceos, marisco y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y derivados	X		X	
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados		X		X
Frutos secos con cáscara		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Sésamo y derivados		X		X
Sulfitos		X		X
Altramuces		X		X
Moluscos		X		X
OGM's		X		X
PRODUCTO IRRADIADO		X		X

**PACKAGING I PALETIZACIÓN**

PACKAGING	Medidas (LxAxG):		Peso:	
	CAJA	Medidas (LxAxG):	pequeña	15/25 Kg aprox dependiendo talla
PALETIZACIÓN	Cajas/Rellano	Pisos/Palet	Total cajas	Altura palet
	3	7	21	187 cm.
Tipo de palet: EUROPALET				

**MÉTODO DE CONSERVACIÓN**

En frigorífico: 24 horas  
 En congelador sin estrellas: 3 días  
 En congelador: \* 1 semana  
                   \*\* 1 mes  
                   \*\*\* y \*\*\*\* (A -18° C). Ver fecha de consumo preferente  
 No congelar de nuevo tras la descongelación.

**SUGERENCIA DE PREPARACIÓN**

Dejar descongelar en un recipiente con rejilla unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende.  
 Una vez descongelado, cocinar al gusto