



# FRIOANTARTIC

PROTEIN FISH SPECIALISTS

## FILETE DE LIRIO CON PIEL

### Características del producto

Denominación comercial	Bacaladilla
Formato	Filete con piel IQF
Nome Científico	Micromesistius poutassou
Registro Sanitario	12.15884/C
Zona de Captura	Atlántico Nordeste - FAO 27.VIII
Método Producción	Pesca extractiva
Arte Pesca	Redes de arrastre
Origen	España



### Presentación y logística

Tamaño y gramaje	8/12 cm
Peso neto	5 Kg
Glaseo	10%
Paletización	Variable
Embalaje	Sin roturas, manchas o aplastamientos
Etiquetado	Cada caja con una etiqueta

### Composición nutricional<sup>1</sup>

Valor energético	76 Kcal		
Grasas	0,70 g	Acidos grasos saturados	0,18 g
Hidratos de carbono	---	Azúcares	---
Sodio	0,77 g		
Sal <sup>2</sup>	1,92 g		
Proteínas	17,40 g		

### Criterios microbiológicos <sup>3</sup>

Salmonella	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Aerobios mesófilos	<1.000.000 ufc/g
Enterobacterias	<1.000 ufc/g

### Criterios químicos

Cadmio	0,05 mg/kg
Mercurio	0,50 mg/kg
Plomo	0,30 mg/kg

### Especificaciones físicas y organolépticas

Olor	Fresco/nulo
Color	Típico de la especie, sin quemaduras por frío.
Sabor	Bueno, agradable
Textura	Firme, elástica

### Alérgenos/ OMG

Contiene pescado  
Puede contener trazas de moluscos y crustáceos  
El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente

### 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>

### Ingredientes

Lirio

### 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.

1. Valores nutritivos medios por cada 100 g. Los valores pueden cambiar en función de la marea, género, alimentación y/o edad.

2. El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

3. Según Reglamento (CE) 1881/2006 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.