

	APPCC-R01	Revisión: 01
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 13/04/22 Página: 1 de 3
FILETE DE PANGA		

1. DATOS TÉCNICOS

DRAGO WORLD TRADE COMPANY S.L.U Carretera en Corts 231, Mercavalencia nave multiservicios, Mod. 24, 46013 Valencia Tel: 657903990 CIF: B67805531		Nº REG SANITARIO: 40.081547/V
DENOMINACIÓN	Nombre comercial: FILETE DE PANGA VIETNAM	
	Nombre científico: <i>Pangasius hypophthalmus</i>	
MODO DE PRESENTACIÓN	FILETE	
LISTADO DE INGREDIENTES	PANGA	
TRATAMIENTO	CONGELADO	
VIDA ÚTIL	2 AÑOS DESDE FECHA DE CONGELACIÓN	
ENVASADO	IQF: INCLUIDO GLASEO: 6X1KG (DARGO Y TIGER) NETO:4.48KG (DRAGO Y TIGER) INTERFOLIADO: INCLUIDO GLASEO: 5KG (TIGER) NETO:4.25KG (TIGER)	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	MANTÉNGASE A -18°C.	
NºLOTE	SEGÚN PRODUCCIÓN PROVEEDOR. EJEMPLO: LOTE Nº 168	
CONDICIONES DE USO	DESCONGELAR EN EL FRIGORÍFICO Y COCINAR COMO PRODUCTO FRESCO.	
POBLACIÓN DESTINO	POBLACIÓN EN GENERAL. VER LISTADO DE ALÉRGENOS.	
ORG. GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO	



	APPCC-R01	Revisión: 01
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 13/04/22 Página: 2 de 3
FILETE DE PANGA		

2. INFORMACIÓN EN EL ETIQUETADO

FILETE DE PANGA con agua añadida ULTRACONGELADO/ FILETE DE PEIXE GATO RISCADO com adição de água ULTRACONGELADO (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) Ingredientes: 80% panga (PESCADO), 19% agua, sal, estabilizante E451(i), antioxidantes E330, E331 (iii)./ Ingredientes: 80% gato riscado (PEIXE), 19% água, sal, estabilizante E451(i), antioxidantes E330, E331 (iii). Alérgeno: Pescado/ Peixe De cria en agua dulce de Vietnam/ Criado em água doce no Vietnam Modo de preparación: Descongelar en el refrigerador y utilizar como producto fresco./ Modo de preparação: Descongelar no refrigerador y utilizar como produto fresco. Produto ultracongelado. Manter a -18°C. Uma vez descongelado, no volver a congelar. Produto ultracongelado. Manter a -18°C. Não congelar uma vez descongelado.	Lote: :VN018VI158 Ref. :BC21732 Fecha de congelación / data de congelação :09/02/2022 Consumir preferentemente antes del fin de/ Consumir preferência antes do fim de :02/2024 Nº Establecimiento/ Nº Estabelecimento :DL18 País de Origen / Pais de Origem: :Vietnam
---	--

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Características	Criterio aceptación/Contenido máximo
C. Sensoriales:	
Aspecto	CARACTERISTICO DEL PANGA
Sabor	CARACTERISTICO DEL PANGA
Olor	CARACTERISTICO DEL PANGA
Color	BLANCO
Textura	TIERNO PERO NO BLANDO, FIRME PERO NO DURO
C. Físicas:	
Temperatura	MANTÉNGASE A -18°C.
C. Químicas:	
Metales pesados:	
*Mercurio	≤ 0,5mg/kg
*Plomo	≤ 0,3mg/kg
*Cadmio	≤ 0,05mg/kg
C. Microbiológicos	
Aerobios mesófilos	≤ 1x10 ⁶ ufc/g
E.Coli	≤10 cfu/g
Salmonela	Ausencia en 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Enterobacterias	≤ 1x10 ³ ufc/g

DRAGO	APPCC-R01	Revisión: 01
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 13/04/22 Página: 3 de 3
FILETE DE PANGA		

4. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA	AUSENCIA	TRAZAS
Cereales que contengan gluten y derivados		X	
Crustáceos y derivados			
Huevo y derivados		X	
Pescado y derivados	X		
Cacahuets y derivados		X	
Soja y derivados		X	
Leche y derivados		X	
Frutos de cáscara y derivados		X	
Apio y derivados		X	
Mostaza y derivados		X	
Sésamo y derivados		X	
Dióxido de Azufre y Sulfitos (<10 mg/L)		X	
Altramuces y derivados		X	
Moluscos y derivados		X	

5. VALORES NUTRICIONALES

	VALORES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTOS
VALOR ENERGÉTICO (kJ)/(kcal)	45kcal/188kj
CANTIDAD DE GRASAS (g)	0,97g
GRASAS SATURADAS (g)	0,46g
HIDRATOS DE CARBONO (g)	0g
AZÚCARES (g)	0g
PROTEÍNAS (g)	8,93g
SAL (g)	0,76g