

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
PRODUCTO
NOMBRE CIENTÍFICO
MÉTODO DE TRATAMIENTO

1271
Brótola G
Brotula barbata
Brótola Congelada Sin Cabeza

ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN	Brótola congelada sin cabeza
FORMATO	24 Kg Aprox.
NÚMERO DE PIEZAS	Variable
PESO DE LA PIEZA	+1000 gr
GLASEO	0%
ZONA CAPTURA	FAO 34- Océano Atlántico, Mauritania
ARTE DE PESCA	Redes de Arrastre

INGREDIENTES

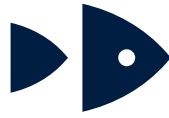
PRODUCTO	Brótola
----------	---------

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	4
CAPAS POR PALET	9
CAJAS POR PALET	36



MARBAMAR

De puerta 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 ALÉRGICOS (R1169/2011)

ALÉRGICOS (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	334 KJ
ENERGÍA KCAL:	79 Kcal
GRASAS:	0.78 g
De las cuales saturadas:	0.2 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g
De los cuales azúcares:	0 g
PROTEINA:	18 g
SAL:	0.7 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Rosado, característico del producto.

Olor: Ausencia de olores extraños.

Textura: De textura firme y carnosa.

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.