

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA  
PRODUCTO  
NOMBRE CIENTÍFICO  
MÉTODO DE TRATAMIENTO

1246  
Lenguado M Marruecos  
Microchirus azevia  
Lenguado Crudo Congelado

### ESPECIFICACIONES

PRESENTACIÓN  
FORMATO  
NÚMERO DE PIEZAS  
PESO DE LA PIEZA  
GLASEO  
ZONA CAPTURA  
ARTE DE PESCA

Lenguado Entero Congelado Crudo IQF  
Cajas de 27 kg Aprox.  
Variable  
Variable  
0%  
FAO 34- Océano Atlántico Centro Oeste  
Redes de Arrastre

### INGREDIENTES

PRODUCTO

Lenguado

### 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.

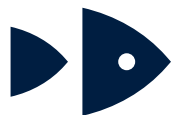
CONDICIONES  
DE MANTENIMIENTO

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  
CAPAS POR PALET  
CAJAS POR PALET

6  
11  
66



# 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	350 KJ
ENERGÍA KCAL:	83.7 Kcal
GRASAS:	1.3 g
De las cuales saturadas:	0.2 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0.5 g
De los cuales azúcares:	0 g
PROTEINA:	17.5 g
SAL:	0.1 g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: 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.