FILETE DE MERLUZA SIN PIEL

V:9 FECHA: 09/2020

Denominación comercial	Filete de merluza sin piel
Nombre científico	*Merluccius capensis/paradoxus*
Origen	Sudáfrica
Zona de captura	Atlántico sureste FAO 47
Arte de pesca	Redes de arrastre
Congelación	A Bordo
Número de establecimiento/Nombre del barco	SA, SB, SC
Condiciones de transporte y almacenamiento	Conservar a temperatura inferior a -18ºC
Otras especificaciones	Producto MSC
Consumo preferente	24 meses tras la fecha de congelación
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Tamaño	1/2, 2/4, 4/6, 6/9, 9+ (Oz)
Presentación	Sin piel, interfoliado, PBI (con espinas)
Peso neto	10Kg (2 x 5 Kg)
Embalaje	Lámina de plástico, estuche de cartón parafinado y caja máster de cartón
Ingredientes	Filetes de merluza sin piel
Características organolépticas	Olor: característico de la merluza
	Color: blanco, característico de la merluza
	Sabor: característico de la merluza
	Textura: firme y consistente
VALORES NUTRICIONALES (FAO/INFOODS Databases por 100g)	
Valor energético	78 kcal - 327 kJ
Grasas	1,1g
De las cuales saturadas	0,3g
Hidratos de carbono	0,2g
De los cuales azúcares	<0,05g
Proteínas	17,3g
Sal	0,3g
* El pescado es un producto natural. Los valores nutricionales pueden variar por factores estacionales, edad y género.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (VALORES LÍMITE)	
Aerobios mesófilos	$<10^6$ UFC/g
Enterobacterias	$<10^3$ UFC/g
Salmonella spp.	Ausencia/25g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (VALORES LÍMITE)	
Plomo	0,3 mg/kg peso fresco
Cadmio	0,05mg/kg peso fresco
Mercurio	0,5mg/kg peso fresco
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	3,5pg/g peso fresco
Suma de dioxinas y PCBs parecidos a dioxinas	6,5pg/g peso fresco
Nitrógeno básico volátil (NBVT)	35mg nitrogeno/100g
Benzo (A) Pireno	2 µg/kg peso fresco
OBSERVACIONES	
Producto libre de productos irradiados y de organismos genéticamente modificados. Contiene espinas.	
Declaración de alérgenos	El pescado es producto alergénico. Moluscos y crustáceos por contaminación cruzada.
MODO DE UTILIZACIÓN Y CONSEJOS	
Producto congelado, una vez descongelado no volver a congelar. Consumir cocinado.	