FICHA TÉCNICA PRODUCTO

1. DENOMINACIÓN COMERCIAL

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO	**176117- FTE MZA CABO S/P X 7KG COPE**				
EAN 13:	-	**EAN 14:**	-	**CÓDIGO VARIABLE:**	-
DENOMINACIÓN DE PRODUCTO	**177080- FTE MZA CABO S/P 3 7KG COPE**				
EAN 13:	-	**EAN 14:**	-	**CÓDIGO VARIABLE:**	-

2. DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:		
MERLUZA DEL CABO FILETE CON PIEL 4/6oz(113/170g)		
PRESENTACIÓN / FORMATO: 2x5Kg		
VALORES NUTRICIONALES (Por 100g)		
VALOR ENERGÉTICO	KJ: 377	kcal: 90
GRASAS (g): <2.00	de las cuales SATURADAS(g): <0.64	
CARBOHIDRATOS (g): 0.54	de los cuales AZÚCARES (g): -	
PROTEÍNAS (g): 14.90		
FIBRA (g): -		
SAL (g): 0.18		

3. INGREDIENTES

MERLUZA (**PESCADO**)

CARACTERÍSTICAS DE LOS INGREDIENTES	INGREDIENTE (%)	ESPECIE	ORIGEN (zona captura mayoritaria)	Método producción/ Arte de pesca
	MERLUZA	*Merluccius capensis/ Merluccius paradoxus*	FAO 47	Extractiva/ Redes de arrastre

4. ALÉRGENOS

	PRESENCIA (*)	INGREDIENTE		PRESENCIA (*)	INGREDIENTE
Cereales con GLUTEN	NO		SOJA	NO	
CRUSTÁCEOS	SI	Trazas	LECHE	NO	
PESCADO	SI	Merluza	FRUTOS DE CÁSCARA	NO	
MOLUSCOS	SI	Trazas	APIO	NO	
HUEVO	NO		SÉSAMO	NO	
CACAHUETE	NO		SULFITOS >10ppm	NO	
ALTRAMUCES	NO		MOSTAZA	NO	

(*) Indicar si pudiera existir presencia en el producto final ocasionada por una posible contaminación cruzada (en dicho supuesto, se indicará como trazas). Consultar siempre etiquetado

5. 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/.

6. DECLARACIÓN OMGs

El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente	**SI** ☐	**NO** ☒

7. RADIACIONES IONIZANTES

El producto contiene ingredientes susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes	**SI** ☐	**NO** ☒

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

MANTENER A -18ºC. NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. CONSUMIR EN 24H
SERÁN PERMITIDAS PEQUEÑAS FLUCTUACIONES DE +3ºC EN MOMENTOS DE CARGA Y DESCARGA.

9. MODO DE PREPARACIÓN

REVISAR ETIQUETADO

10. MARCADO DE FECHAS Y OTROS SÍMBOLOS

	Descripción y situación en el envase	Ejemplo
LOTE	Revisar etiquetado	-
CONSUMO PREFERENTE	Revisar etiquetado	-
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	24 meses	
UTILIZACIÓN SIGNO "e"	-	

11. DATOS LOGÍSTICOS

ENVASE		CAJA MASTER		PALETIZACIÓN	
COMPOSICIÓN	Film plástico	**COMPOSICIÓN**	Caja de cartón	**CAJAS/PALET**	-
DIMENSIONES(mm)	-	**DIMENSIONES (mm)** (ancho x largo x alto)	-	**CAJAS/BASE**	-
PESO VACÍO (g)	-	**PESO VACÍO (g)**	-	**Nº ALTURAS**	-
PESO BRUTO (g)	VARIABLE	**PESO BRUTO (g)**	VARIABLE	**ALTURA PALET**	-

12. DATOS ANALÍTICOS

CARACTERISTICAS QUIMICAS		
PARAMETRO	**VALOR**	**FRECUENCIA**
Mercurio	<0.5 mg/kg peso fresco	Conforme al plan de muestreo
Cadmio	<0.05 mg/kg peso fresco	Conforme al plan de muestreo
Plomo	<0.3 mg/kg peso fresco	Conforme al plan de muestreo
Suma de dioxinas	<3.5 pg/g peso fresco	Conforme plan de muestreo
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas	<6.5 pg/g peso fresco	Conforme plan de muestreo
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180	<75 ng/g peso fresco	Conforme plan de muestreo
Benzo(a)pireno	<2.00 µg/kg	Conforme plan de muestreo
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARAMETRO	**VALOR**	**FRECUENCIA**
Salmonella	Ausencia 25g	Conforme al plan de muestreo
Listeria monocytogenes	Ausencia 25g	Conforme al plan de muestreo
Aerobios mesófilos	$<10^6$ ufc/g	Conforme al plan de muestreo
Enterobacterias	$<10^3$ ufc/g	Conforme al plan de muestreo
Coliformes totales	Ausencia	Conforme al plan de muestreo