



# FRIOANTARTIC

FROZEN FISH SPECIALISTS

## LOMOS DE MERLUZA CON PIEL

### Características del producto

Denominación comercial	<i>Merluza del Cabo</i>
Formato	<i>Lomos con piel envueltos</i>
Nome Científico	<i>Merluccius capensis</i>
Registro Sanitario	<i>4D</i>
Zona de Captura	<i>Atlántico Sudoriental - FAO 47</i>
Método Producción	<i>Pesca extractiva</i>
Arte Pesca	<i>Redes de arrastre</i>
Origen	<i>Namibia</i>



### Presentación y logística

Tamaño y gramaje	<i>M / L TIERRA</i>
Peso neto	<i>10 Kg (2X5)</i>
Paletización	<i>Variable</i>
Embalaje	<i>Sin roturas, manchas o aplastamientos</i>
Etiquetado	<i>Cada caja con una etiqueta</i>

### Composición nutricional<sup>1</sup>

Valor energético	<i>63,90 Kcal</i>		
Grasas	<i>1,80 g</i>	Acidos grasos saturados	<i>0,35 g</i>
Hidratos de carbono	<i>---</i>	Azúcares	<i>---</i>
Sodio	<i>0,101 g</i>		
Sal <sup>2</sup>	<i>0,185 g</i>		
Proteínas	<i>11,93 g</i>		

### Criterios microbiológicos <sup>3</sup>

Salmonella	<i>Ausencia en 25 g</i>
Listeria monocytogenes	<i>Ausencia en 25 g</i>
Aerobios mesófilos	<i>&lt;1.000.000 ufc/g</i>
Enterobacterias	<i>&lt;1.000 ufc/g</i>

### Criterios químicos

Cadmio	<i>0,05 mg/kg</i>
Mercurio	<i>0,50 mg/kg</i>
Plomo	<i>0,30 mg/kg</i>

### Especificaciones físicas y organolépticas

Olor	<i>Fresco/nulo</i>
Color	<i>Típico de la especie, sin quemaduras por frío.</i>
Sabor	<i>Bueno, agradable</i>
Textura	<i>Firme, elástica</i>

### Alérgenos/ OMG

*Contiene pescado*  
*El producto no ha sido modificado genéticamente*

### 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>*

### Ingredientes

*Merluza*

### Condiciones de almacenamiento y transporte

*El producto debe ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas fluctuaciones de +3°C en momentos de carga y descarga.*

### Caducidad

*24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.*

1. Valores nutritivos medios por cada 100 g. Los valores pueden cambiar en función de la marea, género, alimentación y/o edad.

2. El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

3. Según Reglamento (CE) 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, modificado por el Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011, Reglamento 488/2014 y Reglamento 2015/1005.