



## FILETE DE PALOMETA SIN PIEL

### Características del producto

Denominación comercial	Palometa	
Formato	Filete sin piel interfoliado, PBO	
Nome Científico	Brama brama	
Registro Sanitario	4D	
Zona de Captura	Atlántico Sudoriental - FAO 47	
Método Producción	Pesca extractiva	
Arte Pesca	Redes de arrastre	
Origen	Namibia	

### Presentación y logística

Tamaño y gramaje	1 2/4 oz (60/115 g) 2 4/6 oz (115/170 g) 3 6/8 oz (170/225 g) 4 8/10 oz (225/285 g) 5 +10 oz (+285 g) / TIERRA	Valor energético	125 Kcal // 523 Kjul
Peso neto	2x5Kg	Grasas	5,00 g      Acidos grasos saturados 0,7 g
Paletización	Variable	Hidratos de carbono	---      Azúcares ---
Embalaje	Sin roturas, manchas o aplastamientos	Sodio	0,110 g
Etiquetado	Cada caja con una etiqueta	Sal <sup>2</sup>	0,275 g
		Proteínas	20,00 g

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

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

Salmonella	Ausencia en 25 g	Cadmio	0,05 mg/kg
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	Mercurio	0,50 mg/kg
Aerobios mesófilos	<1.000.000 ufc/g	Plomo	0,30 mg/kg
Enterobacterias	<1.000 ufc/g		

### Criterios químicos

### Especificaciones físicas y organolépticas

Olor	Fresco/nulo	<b>Alérgenos/ OMG</b> Contiene pescado. Puede contener trazas de crustáceos / moluscos. El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente
Color	Típico de la especie, sin quemaduras por frío.	
Sabor	Bueno, agradable	
Textura	Firme, elástica	

### Alérgenos/ OMG

### 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): <a href="http://www.aesan.msc.es">http://www.aesan.msc.es</a>	<b>Ingredientes</b> Palometa.
--	----------------------------------

### Ingredientes

### 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.	<b>Caducidad</b> 24 meses. No congelar de nuevo tras descongelación. Consumir en 24 horas.
--	---

### Caducidad

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 (UE) 2023/915 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n°1881/2006.