

FICHA TÉCNICA PARA / DATA SHEET FOR:			
PESCADO/FISH:	LIRIO (Micromesistius Poutassou)	F-TEC	"17-01"
Embalaje / Packaging:	Producto a granel en bolsa plástica, dentro de caja de cartón de 7 kg. / Bulk product in plastic bag, in a 7 kg carton box.	FECHA/DATE	24/10/2024

1. Denominación Comercial y Marcas / Description and Marks:	Filete de Lirio Congelado / Frozen Lily Fillet
2. Nombre científico / Species:	Micromesistius Poutassou
3. Área de captura / Catching area:	FAO 27
4. País de Origen / Origin Country:	Subzona: IX-Atlántico Nord-Oriental ESPAÑA / SPAIN
5. Ingredientes (según etiqueta) / Ingredients (as labeling):	Filete de Lirio congelado / Frozen Lily Fillet
6. Etiquetado por unidad de venta. El etiquetado del producto consta de / Labeling for each sale unit. Each label contains the following info:	Denominación del producto / Product Description Nombre científico de la especie / Species scientific name Peso Neto / Net Weight Nº de Lote / Lot Number Fecha de producción y de Consumo Preferente / Producing and Expiry Date Temperatura de Conservación / Recommended store temperature Nombre Empresa elaboradora o importadora / Manufacturer or Importer Name Nº de Registro Sanitario Elaborador / Manufacturer Sanitary Number
7. Características Nutricionales / Nutritional info:	Valores Nutricionales (media por 100g.) / Nutritional Value (average per 100 gr.) Valor energético / Energetic Value: 77 Kcal Proteínas / Proteines: 17,4 gr. Hidratos de Carbono / Carbohydrates: 0 gr. Grasas / Fat: 0,7 gr. Sal / Sodium: 0,68 gr/100g
8. Modo de Utilización y Consejos / Instructions and advices:	Cocinar antes de consumir / Cook before consumption
9. Embalaje / Packaging:	Unidad de venta: 1 caja de cartón. Bruto 7 kg. Neto 6 kg. Aprox. Sale unit: 1 cardboard box. 7 kg Gross; 6 kgs. Net Aprox.

10. Características por Ud. de venta / Features per sale unit:	Nº de piezas/kg / Pieces per Kilo: 33-14 % Lirio/ Micromesistius Poutassou %: 85% % Agua / Water (Glazing) %: 15% Peso Bruto (kg.) / Gross Weight (kg.): 7 Peso neto escurrido (Kg) / Net drained weight (Kg): 5.95
11. Condiciones de Almacenamiento / Storage Instructions:	Conservar a temperatura igual o inferior a -18°C To be stored at temperature of -18°C or below
12. Condiciones de Transporte / Transport instructions:	Transportar a temperatura de -18°C o inferior / To be transported at temperature of -18°C or below
13. Plazo de Validez / Expiry dates:	Consumir preferentemente antes de 24 meses de fecha congelación indicada en la etiqueta / To be consumed best before 24 months since freezing date printed on the label.
14. Características Microbiológicas / Microbiological Features:	Recuento de microorganismos a 30°C / Microorganism count at 30°C: < 1 x 10 ⁵ Ufc/g Recuento de Enterobacterias / Enterobacteriaceae count: < 1 x 10 ³ Ufc/g Recuento de Escherichia coli / Escherichia coli count: Ausencia en 0,001 g Recuento de Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus count: Ausencia en 0,01 g Presencia de Salmonella / Salmonella presence: Aus/absent in 25g Presencia Listeria monocytogenes/Listeria monocytogenes presence: Aus/absent in 25g Presencia de Histamina / Histamine presence: <50 ppm
15. Datos Logísticos / Logistic Data:	Nº de cajas por base en Palet EUR / Boxes per base on EUR Pallet: 6 Peso total de la Base (kg. bruto) / Weight of one base (Kg. Gross): 42 Nº total de Bases por Palé (en altura)/Total basis per pallet (height): 16 Nº total de cajas por Palet / Total Number of Boxes per Palet: 96 Peso total del Palet (kg. bruto) / Total Pallet Weight (Kg. Gross): 672 Dimensiones de la Unidad de venta (mm) / Sales unit measure (mm.): 1200*800*144
16. Tipo de congelación / Freezing Type:	túnel de nitrógeno nitrogen tunnel

17. Ficha visual / Visual info:



18. Alérgenos:
Pescado

18. Allergens:
Fish

19. OGMs:
El producto suministrado no contiene ni está fabricado a partir de OGMs

19. GMOs:
The product supplied does not contain or is not manufactured from GMOs

20.- Límites máximos de determinados contaminantes REGLAMENTO (UE) 2023/915

	Valores máximos	Unidad/ Unit
Plomo	0,3	mg/kg
Cadmio	0,05	mg/kg
Mercurio	0,5	mg/kg
Dioxinas	3,5	pg/g
Suma Dioxinas + PCB'S	6,5	ng/g
Suma PCB'S no similares a Dioxinas	75	pg/g
PFOS	2	µg/kg
PFOA	0,2	µg/kg
PFNA	0,5	µg/kg
PFHxS	0,2	µg/kg
SUMA PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS	2	µg/kg
NBVT	35	mg/100g

21.- Vulnerabilidad de Fraude / Fraud Vulnerability

Frigorífica Botana, S.L. ha realizado una evaluación de fraude que está integrada dentro de nuestro sistema de calidad y seguridad alimentaria.
Frigorífica Botana, S.L. has carried out a fraud assessment that is integrated within our quality and food safety system.