



MINCE DE MERLUZA

Características del producto

Denominación comercial	<i>Merluza argentina</i>	
Formato	<i>Trozos de filete picados en bloque</i>	
Nome Científico	<i>Merluccius hubbsi</i>	
Registro Sanitario	<i>4D</i>	
Zona de Captura	<i>Atlántico Sudoccidental - FAO 41</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>// TIERRA //</i>	Composición nutricional¹	
Peso neto	<i>15 Kg</i>	Valor energético	<i>63,90 Kcal / 267Kjul</i>
Paletización	<i>Variable</i>	Grasas	<i>1,80 g</i> Acidos grasos saturados <i>0,35 g</i>
Embalaje	<i>Sin roturas, manchas o aplastamientos</i>	Hidratos de carbono	<i>---</i> Azúcares <i>---</i>
Etiquetado	<i>Cada caja con una etiqueta</i>	Sodio	<i>0,101 g</i>
		Sal ²	<i>0,185 g</i>
		Proteínas	<i>11,93 g</i>

Criterios microbiológicos ³

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

Especificaciones físicas y organolépticas

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

Población destino

<i>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</i>	Ingredientes
	<i>Merluza</i>

Condiciones de almacenamiento y transporte

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

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.