



HUEVAS DE MERLUZA

Características del producto

Denom. comercial	Merluza del cabo	
Formato	Bandejas.	
Nome Científico	Merluccius capensis / paradoxus.	
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	12 X 0.5 / TIERRA
Paletización	Variable
Embalaje	Sin roturas, manchas o aplastamientos
Etiquetado	Cada caja con una etiqueta

Composición nutricional¹

Valor energético	63,90 Kcal / 267 Kjul		
Grasas	1,80 g	Acidos grasos saturados	0,35 g
Hidratos de carbono	---	Azúcares	---
Sodio	0,101 g		
Sal ²	0,185 g		
Proteínas	11,93 g		

Criterios microbiológicos ³

Salmonella	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Aerobios mesófilos	<1.000.000 ufc/g
Enterobacterias	<1.000 ufc/g

Criterios químicos

Cadmio	0,05 mg/kg
Mercurio	0,50 mg/kg
Plomo	0,30 mg/kg

Especificaciones físicas y organolépticas

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

Alérgenos/ OMG

Contiene pescado. Presencia circunstancial crustaceos / moluscos
El producto no ha sido irradiado ni 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

Huevas 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 (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.