



FRIOANTARTIC

FROZEN FISH SPECIALISTS

CABRA HG

Características del producto

Denominación comercial	<i>Gallineta Nórdica</i>
Formato	<i>HG Interlaminada</i>
Nome Científico	<i>Sebastes Marinus</i>
Registro Sanitario	<i>N016904P</i>
Zona de Captura	<i>Atlántico Noroeste - FAO 21</i>
Método Producción	<i>Pesca extractiva</i>
Arte Pesca	<i>Redes de arrastre</i>
Origen	<i>Portugal</i>



Presentación y logística

Tamaño y gramaje	<i>SS (100-150G)/ M (200-300g) L (300-500g)/ LL (+500g)/ BORDO</i>
Destare	<i>0,5 Kg</i>
Paletización	<i>Variable</i>
Embalaje	<i>Sin roturas, manchas o aplastamientos</i>
Etiquetado	<i>Cada caja con una etiqueta</i>

Composición nutricional¹

Valor energético	<i>127 Kcal</i>	
Grasas	<i>0,20 g</i>	Acidos grasos saturados ---
Hidratos de carbono	---	Azúcares ---
Sodio	<i>0,100 g</i>	
Sal ²	<i>0,250 g</i>	
Proteínas	<i>15,70 g</i>	

Criterios microbiológicos ³

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

<i>Contiene pescado</i>
<i>Puede contener trazas de moluscos y crustáceos</i>
<i>El producto no ha sido irradiado ni modificado genéticamente</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>Cabra</i>
<i>Antioxidante E-316</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 (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.