

## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	MZA FILE C/P ENV 4/6 STD 5 Kg NA		
<b>CÓDIGO ARTICULO</b>	400461		
<b>INFORMACIÓN GENERAL</b>			
<b>Denominación legal de venta</b>	FILETE DE MERLUZA CON PIEL ENV 4/6 STD		
<b>Denominación científica</b>	<i>Merluccius capensis /paradoxus</i>		
<b>Ultracongelado</b>	<input type="radio"/>	A BORDO	
	<input checked="" type="radio"/>	FACTORIA	
<b>Modo de producción</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pesca extractiva / Palangre LL	
	<input type="checkbox"/>	Acuicultura o marisqueo	
<b>Zona de captura</b>	<input type="checkbox"/>	Atlántico Noroeste	
	<input type="checkbox"/>	Atlántico Noreste	
	<input type="checkbox"/>	Mar Báltico	
	<input type="checkbox"/>	Atlántico Centro-Oeste	
	<input type="checkbox"/>	Atlántico Centro-Este	
	<input type="checkbox"/>	Atlántico Suroeste	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Atlántico Sureste	
	<input type="checkbox"/>	Mar Mediterráneo	
	<input type="checkbox"/>	Mar Negro	
	<input type="checkbox"/>	Océano Índico	
	<input type="checkbox"/>	Océano Pacífico	
	<input type="checkbox"/>	Antártico	
<b>País de origen</b>	NAMIBIA		
<b>Presentación /características del producto</b>	Filete de merluza con piel envuelto en plástico azul oscuro dentro de un estuche tipo caja petaca parafinada de 5kg netos.		
<b>Calibre</b>	4/6 onzas		
<b>Gramaje de las piezas</b>	114-170 g		
<b>Posición de las piezas</b>	Las piezas se colocarán en perpendicular respecto al largo del estuche		
<b>Calidad</b>	ESTANDAR: Basado en textura, corte (presentación de los bordes incluida), calidad y limpieza		
<b>Glaseo (indicar porcentaje)</b>	NO LLEVA		
<b>Cantidad / Peso</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	NETO	PASTILLA: PETACA 5KG
	<input type="checkbox"/>	DESTARE	
<b>Lote</b>	El propio de la planta elaboradora		
<b>Información de salubridad del producto</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	SI	N.R.S. 12.13144/PO
	<input type="checkbox"/>	NO	Nº establ. 4C/5D
<b>Frases obligatorias</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Mantener por debajo de -18°C	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Una vez descongelado no volver a recongelar	
	<input type="checkbox"/>	Presencia de alérgenos	
	<input type="checkbox"/>	Otras	
<b>Fecha de consumo preferente</b>	marcado indeleble sobre el calendario impreso en la petaca y en la máster (mes y año). También se marcará la fecha de producción		
<b>Vida útil desde la fecha de fabricación</b>	<input type="checkbox"/>	18 meses	
	<input checked="" type="checkbox"/>	24 meses	
<b>Condiciones de transporte</b>	El producto se distribuye en transportes frigoríficos a temperaturas entre (-18°C y -15°C) y en envases higiénicos		
<b>ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS</b>	Presentarán el aspecto, consistencia y olor del producto fresco. No presentarán signos de recongelación		

ZONA FAO: 47

