

VALERO ALONSO S.L.

Nº 12.06814/AL
R.G.S.E.A.A.: 40.16964/AL

Edición: Inicial
Fecha: Febrero 19



MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 24 de 122

Denominación comercial:

MERLUZA TRONQUITO (MT)

Clasificación legal:

Clasificación comercial y procesado: Porción transversal del extremo caudal del cuerpo de una merluza (*Merluccius senegalensis* y *Merluccius* spp.) eviscerada y lavada, sometida a congelación en origen y glaseado e higienizado en las instalaciones de la industria bajo las mismas condiciones de conservación.

Composición cuantitativa:

Carne de merluza 100%

Presentaciones comerciales, envasado y embalaje:

El envasado individual se hace en plástico alimentario termosellado y el embalaje en cajas de cartón serigrafiado de 6 Kg.

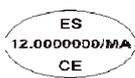
Etiquetado:

Localización:

En el envase

- Denominación comercial y científica de la especie.
- Ingredientes
- Método de producción.
- Zona de captura o cría.
- Peso neto
- Peso neto escurrido

Indicaciones:

- Lote
- Marca sanitaria: 
- Razón social
- Fecha de congelación
- Fecha de envasado
- Fecha de consumo preferente: 12 meses
- Indicaciones de empleo por parte del consumidor.

¿Qué compone el lote?

Toda la partida elaborada en cada jornada de trabajo

¿Cómo se codifica?

El lote se codifica con dos letras correspondientes a cada producto elaborado y seis dígitos para la fecha (día, mes y año). El código está precedido de la preceptiva "L".

¿Dónde se indica?

El lote se identifica en el envase, el embalaje, la dicha de producción y el documento de expedición.

Códigos de producto:

MT: Merluza tronquito

Fecha de consumo preferente:

12 meses a partir del envasado

Almacenamiento:

En congelación. Tª < -18 Cº

Transporte:

En vehículo frigorífico a Tª < -18 Cº

Destino final:

Comercio minorista y mayorista.

Valor nutricional:

No determinado

VALERO ALONSO S.L.

Nº 12.06814/AL
R.G.S.E.A.A.: 40.16964/AL

Edición: Inicial
Fecha: Febrero 19



MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Pág 25 de 122

Modo de empleo:

Mantener el producto a temperaturas inferiores a -18°C.
Una vez descongelado, no volver a congelar.