



FICHA DE PRODUCTO GELAND

27043

DESCRIPCION	FILETE DE LUBINA ULTRACONGELADO														
NOMBRE CIENTIFICO	<i>Dicentrarchus labrax</i>														
ORIGEN/ZONA DE CRIANZA/METODO	TURQUÍA / CRIADA EN EL MEDITERRANEO ORIENTAL (FAO 37.II)														
TAMAÑO	100-140g neto escurrido														
GLASEO PROTECTOR	APROX. 20% CON AGUA DESMINERALIZADA														
Nº DE PIEZAS	28-38PIEZAS/CAJA														
FORMATO	1 x 5														
MARCA	GELAND														
CÓDIGO EAN-13	8436023329125														
APARIENCIA	FILETE DE LUBINA CON PIEL SIN ESCAMAS, ULTRACONGELADO INDIVIDUALMENTE Y GLASEADO *PUEDE CONTENER ESPINAS. SIN ADITIVOS AÑADIDOS. CUALIDADES ORGANOLEPTICAS PROPIAS DE LA ESPECIE LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS														
PROCESO Y CALIDAD	ULTRACONGELACIÓN A -40°C. DURANTE 12 MINUTOS. LAS PIEZAS DEFECTUOSAS SON APARTADAS. COMPROBACION DE APARIENCIA Y PESO SEGÚN CONTROL DE PRODUCCION. RANGO DE TOLERANCIAS: 5% *en comprobaciones individuales los resultados pueden ser variables. ENVASADO BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAJA DE CARTON SMURFIT ALMACENADO EN FRIGORIFICO PROPIO A -25°C. LUBINA ALIMENTADA CON SOJA (NO MODIFICADA GENÉTICAMENTE) Y HARINAS DE PESCADO														
TRAZABILIDAD	CODIGO IDENTIFICATIVO, LOTE Y FECHAS, IMPRESOS EN LA ETIQUETA (DIA/AÑO E.J. 1228)														
CONSERVACION	24 MESES A TEMPERATURA -18°C														
PALETIZACION / ENTREGA	EN EUROPALET 128x5 EN CAMION REFRIGERADO A MINIMO -18°C														
CAPAS	(1x5) 16capasx8cajas														
MEDIDAS CAJA	(1x5) 401x299x134mm.														
PESO CAJA	(1x5) 428g.														
DETECCION DE METALES	TIPO: GELAN SENSIBILIDAD: 3mmFe														
VALORES MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICOS	AEROBICOS MESOF. <1.000.000cfu/g COLIFORMES <10 cfu/g MOHOS <1.000 cfu/g ENTEROBACT. <1.000 cfu/g ESTAFILOCOCCOS <100.000 cfu/g LISTERIA MONO. <100 cfu/g SALMONELLA AUSENTE EN 25g METALES PESADOS: PLOMO: 0,50mg/Kg. CADMIO: 0,40mg/Kg. MERCURIO: 0,30mg/Kg. pH 7,0 PARASITOS AUSENTE EN 25g LIBRE DE ANTIBIOTICOS Y PESTICIDAS.														
OMG	LIBRE DE OMG. La legislación europea no tiene establecidos valores microbiológicos límite para pescados crudos. Estos valores son solo una indicación de la calidad del producto y la higiene durante su procesamiento.														
LEGISLACIÓN	CÓDEX ALIMENTARIUS, LEYES Y NORMATIVAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA UE.														
CERTIFICACIONES	BRC, IFS.														
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALORES NUTRICIONALES medios por 100g <table><tr><td>Valor energético:</td><td>503kJ / 120kcal</td></tr><tr><td>Grasas:</td><td>2,8g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas:</td><td>1,0g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono:</td><td>0,0g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares:</td><td>0,0g</td></tr><tr><td>Proteínas:</td><td>23,5g</td></tr><tr><td>Sal:</td><td>0,20g</td></tr></table> Estos valores provienen de un cálculo según fórmulas establecidas. Los valores nutricionales y cualidades organolépticas pueden variar en cada individuo en función de su alimentación, sexo, edad y época de captura.	Valor energético:	503kJ / 120kcal	Grasas:	2,8g	de las cuales saturadas:	1,0g	Hidratos de carbono:	0,0g	de los cuales azúcares:	0,0g	Proteínas:	23,5g	Sal:	0,20g
Valor energético:	503kJ / 120kcal														
Grasas:	2,8g														
de las cuales saturadas:	1,0g														
Hidratos de carbono:	0,0g														
de los cuales azúcares:	0,0g														
Proteínas:	23,5g														
Sal:	0,20g														
ALERGENOS	PESCADO DESCONGELAR Y COCINAR COMO PESCADO FRESCO ANTES DE CONSUMIR														
DATOS DE FÁBRICA	VAN DER LEE SEAFISH B.V. Schulpengat.2 8321 WC Urk, Holanda														
Nº REGISTRO SANITARIO	NL 6106 EC														

