

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 16.05.2019


NOMBRE DEL PRODUCTO FILETE de GALLINETA ISLANDIA caja 5 kgs

FOTOGRAFIAS

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Filete de Gallineta,		
ESPECIE	<i>Sebastes marinus</i>		
ZONA DE PESCA	Atlántico Noreste 27 Va		
PRODUCCIÓN	Pescado en alta mar		
ARTE DE PESCA	Redes de arrastre		
ORIGEN	Holanda		
PESOS	MASTER (BRUTO) 5 Kg.	PESO (UNID VTA) 5 Kg.	P. NETO ESCURRIDO (UNID VTA) 4 Kg.
GLASEO	20 %		
CALIBRE	100-200 neto escurrido		
VIDA ÚTIL	24 meses		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar siempre a temperatura inferior a -18°		
MARCA	ALTAMAR		
EAN	MASTER 8715822123537	UNIDAD DE VENTA	

VALORES NUTRICIONALES (POR 100g.)
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (VALORES LÍMITE)

Valor energético (Kj/Kcal):	380/91	Microorganismos Aerobios	<100000/g
Grasas:	2,0 g.	Coliformes	<10/g
de las cuales saturadas:	0,2 g.	Escherichia coli	N.D.
Hidratos de carbono:	0,0 g.	Salmonella spp	N.D./25g
de los cuales azúcares:	0,0 g.	Staphylococcus aureus	<3/g
Proteínas:	18,0 g.	Listeria monocytogenes	N.D./25g
Sal:	0,3 g.		

ALÉRGICOS Y OGM's

Ingredientes alérgicos	Forman parte de la composición del producto?		Presencia por contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten o derivados		X		X
Crustáceos, marisco y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y derivados	X		X	
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados		X		X
Frutos secos con cáscara		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Sésamo y derivados		X		X
Sulfitos		X		X
Altramuces		X		X
Moluscos		X		X
OGM's		X		X
PRODUCTO IRRADIADO		X		X

PACKAGING I PALETIZACIÓN

PACKAGING	BOLSA	Medidas (LxAxG):		Peso:	
	CAJA	Medidas (LxAxG):		Peso: 5 Kg	
PALETIZACIÓN	Cajas/Rellano	Pisos/Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo de palet
	8	14	112	187 cm.	EUROPALET

MÉTODO DE CONSERVACIÓN

En frigorífico: 24 horas
 En congelador sin estrellas: 3 días
 En congelador: * 1 semana
 ** 1 mes
 *** y **** (A -18° C). Ver fecha de consumo preferente
 No congelar de nuevo tras la descongelación.

SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

Dejar descongelar en un recipiente con rejilla unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende.
 Una vez descongelado, cocinar al gusto

MANET IMPORT, S.L.

Edif. Frimercat 1, Despacho 11 08040 – Mercabarna (BARCELONA) Tfno. +34 93 2630044 Fax. +34 93 3365317 www.distfish.com