

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre Comercial:	Merluza del Cabo
Nombre Científico:	<i>Merluccius capensis / paradoxus</i>
País de Origen:	Namibia
Arte de Pesca:	Redes de arrastre/ Sedales y anzuelos
Zona de Cría/Captura:	FAO 47 - Océano Atlántico Sudoriental
Marca Comercial:	Seawork
Distribuidor:	Inlet Seafish S.L.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	Porciones de merluza sin piel ultracongeladas elaboradas a partir de 50% piezas de pescado y 50% mince		
Ingredientes:	Merluza		
Calibre (pz/kg o rango peso/ud)	60/80 g/pz; 90/110 g/pz - 110/130 g/pz		
Tipo de Congelación:	IQF	Sin envolver	Tipo de Packaging
Boneless:	SI**	PBO	Granel
Tolerancia máxima:	2/3 espinas/kg		Consumo preferente desde la fecha de procesado:
Contiene:	5 kg		24 meses
			Peso Neto (sin el glaseado):
			4,5 Kg

¹ La talla se calcula en base al Peso Neto (sin glaseo) de las porciones

**Puede contener espinas

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Producto Ultra-congelado. Mantener a -18º.		
Conservar:	En frigorífico	24 Horas
	En congelador con *	1 Semana
	En congelador con **	1 Mes
	En congelador con ***/****	Ver fecha de consumo preferente

CONDICIONES DE USO

Descongelar en el frigorífico. No volver a congelar tras su descongelación.
No consumir crudo.
Consumir antes de la fecha de consumo preferente.

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Tipo de embalaje:	Caja de cartón con bolsa de LLDPE	Tara embalaje:	233g
Tipo de palet:	Euro 120x80cm	Tara palet:	24 Kg

Longitud del embalaje:	24,5 cm
Anchura del embalaje:	32 cm
Altura del embalaje:	11 cm

Nº cajas/palet:	135
Nº de cajas/Base palet:	9
Nº Bases:	15
Cajas Transversales:	0

* Paletización susceptible a variaciones



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	Blanco
Sabor:	Propio de la especie
Olor:	Característico del pescado

ALÉRGENOS

INGREDIENTES	INGREDIENTE	PRESENCIA INVOLUNTARIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	SI	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja:	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos con cáscara y derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza i productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (en concentraciones Sup. a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO2)	NO	NO
Altramucos y productos a base de altramucos	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

OMG

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente - Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 g	
Valor energético (kcal)	85
Valor energético (kJ)	353
Grasas (g)	<0,5
<i>de las cuales saturadas:</i>	<0,5
Hidratos de Carbono:	0
<i>de los cuales azúcares:</i>	0
Proteínas:	16,7
Sal ² (g):	0,25

² La sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable: Especificaciones microbiológicas REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
Normativa aplicable: Contaminantes REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

OBSERVACIONES

Este producto procede de proveedores con certificaciones GFSI. Para más información consúltenos.