

**DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO****ANGUILA LIMPIA TROCEADA CONGELADA****Código: DP-3****Edición: 1****Fecha: 26/06/2020****Página 1 de 1****DENOMINACIÓN COMERCIAL:** ANGUILA LIMPIA TROCEADA CONGELADA**INGREDIENTES:** Anguila (*Anguilla anguilla*)**MODO DE CAPTURA:** Acuicultura**ZONA DE CAPTURA:** España (aguas continentales)**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** carne firme y olor característico a pescado, sin matices desagradables.**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

| Valores medios por: | 100 g (porción comestible) |
|----------------------------------|----------------------------|
| Energía | 914 KJ / 219 Kcal |
| Grasas totales: | 15,5 g |
| (de las cuales) Grasas saturadas | 4 g |
| Hidratos de carbono: | 0 g |
| (de las cuales) Azúcares | 0 g |
| Proteínas | 20 g |
| Sal | 0,2 g |

CONTAMINANTES: El producto cumple con el Reglamento (UE) 1881/2006, sobre el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (metales pesados: plomo, cadmio y mercurio; dioxinas y PCBs).**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** No le es de aplicación el Reglamento (CE) 2073/2005, sobre criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.**PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE:** En blister de plástico PET. Formato: 800 g.**ETIQUETADO:** denominación comercial, nombre científico, lote, método y zona de captura, lote, fecha de congelación, fecha de caducidad, marcado sanitario, cantidad, condiciones de conservación y uso e identificación de la empresa.**ALERGENOS:** PESCADO**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:** Se distribuye y almacena a temperatura de congelación (-18 °C).**PERIODO DE VIDA ÚTIL:** 24 meses**CONDICIONES DE USO:** Cocinado completo antes de su consumo. No es necesaria descongelación previa a su preparación. Una vez descongelado consumir inmediatamente y no volver a congelar.**POBLACIÓN DE DESTINO:** Población en general, excepto lactantes y niños/as de corta edad.**POBLACIÓN DE RIESGO:** Alérgicos al pescado. Indicación "Procesado en instalaciones donde se manipulan moluscos y crustáceos".**ELABORADO POR:**

ANTONIO PÉREZ (Resp. Calidad)

REVISADO Y APROBADO POR:

DOMINGO FERRER (Dirección)