

# FICHA TÉCNICA LENGUA PELADA

Edición: 3

Fecha: 19/02/2024

## PRODUCTO

Denominación comercial: Lengua  
 Familia: Cynoglossidae  
 Denominación científica/ Cod. FAO: **Cynoglossus senegalensis/ YOE**  
 Caladero: Mauritania  
 Zona FAO: 34 Atlántico Centro - Este



## METODO PESCA

Capturado : Redes de arrastre de fondo de puertas. OTB  
 Recepción. Lavado y clasificación  
 Congelado en bloque y envasado en cajas de 24 kg. aprox.  
 Cierre manual con precinto y conservación en cámara a -20°C

## METODO ELABORACIÓN

Recepción  
 Semi-descongelación, pelado automatizado en ambas caras  
 Congelación túnel aire forzado en espiral, glaseo según demanda  
 Clasificación tamaño y envasado  
 Cierre manual con precinto y conservación cámara a -20°C

Clasificación por tamaños:

300-400 g

## PRESENTACIÓN

Caja: Cartón ondulado envasado a 4 kg netos. Contenido caja 5 kg  
 Marca comercial: GELAND  
 Cierre: Precinto adhesivo  
 Plástico: Bolsa de protección interior en el conjunto de la caja  
 Etiquetado: Cumple legislación vigente según normativa REGLAMENTO (UE) 1169/2011  
 Paletización: 96 cajas en base de 8 y 12 de altura asentadas palet europeo

## MANTENIMIENTO

Mantener en cámara frigorífica de -18°C a -22°C con el envase debidamente cerrado

## CONSUMO

Consumir preferentemente 24 meses a partir de la fecha de congelación

**Cynoglossus senegalensis** es apto para el consumo humano de acuerdo con legislación comunitaria

Una vez descongelado, consumir en 24 horas. No volver a congelar

## DESTINACIÓN PRODUCTO Y USO ESPERADO

Destinación producto: Grandes superficies, mayoristas y minoristas

Uso esperado: Descongelar y cocinar

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:	OLOR	Propio y característico del producto
	COLOR	Piel grisácea oscura, carne blanca y ligera tonalidad beige
	TEXTURA	Carne suave
	SABOR	Propio y característico del producto
Fisico-Químicas:	Niveles de metales pesados	no sobrepasa los límites del Reg. (UE) 2023/915
	OGM	No contiene
	Ingredientes	Cynoglossus senegalensis, sal
	Aditivos	No contiene
	Alergénicos	<b>PESCADO</b>
	Trazas	Fabricado en una planta en la que se manipula molusco y crustáceo

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El recuento de F<sup>a</sup> Enterobacteriaceae son inferiores a los estipulados por la legislación (Máx. 1,0x10<sup>3</sup> UFC/g).

El recuento de Aeróbicos Mesófilos son inferiores a los estipulados por la legislación (Máx. 1,0x10<sup>6</sup> UFC/g).

Los niveles de Salmonella spp y Shigella spp son inferiores a los estipulados por la legislación (Ausencia en 25g).

## VALORES NUTRICIONALES CONTENIDOS EN 100g.

Valor energético: 383 Kj/ 91 Kcal	Hidratos de carbono: 0,15 g	Sal: 0,77 g
Grasa total: 1,74 g	De los cuales son azúcares: <0,10 g	
De las cuales son grasas saturadas: 0,25 g	Proteínas: 18,62 g	