

FICHA TÉCNICA PELUDA PELADA

Edición: 2

Fecha: 16/04/2019

PRODUCTO

Denominación comercial: Peluda pelada
 Familia: Bothidae
 Denominación científica: **Arnoglossus Kessleri**
 Caladero: Mauritania
 Zona FAO: FAO 34 - Atlántico centro-este



METODO PESCA

Pesca extractiva: 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 manual
 Congelación túnel aire forzado en espiral, glaseo según demanda.
 Clasificación tamaño y envasado.
 Cierre manual con precinto y conservación cámara a -20°C
 E 220 - 280 g.

Clasificación:

PRESENTACIÓN

Caja: Cartón ondulado a 5 kg netos. Contenido caja 6 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
Arnoglossus Kessleri 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 y mayoristas y minoristas
 Uso esperado: descongelar y cocinar

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:	OLOR	propio y característico del producto
	COLOR	piel marronosa
	TEXTURA	firme y suave
	SABOR	propio y característico del producto
Físico-Químicas:	Niveles de metales pesados	no sobrepasa los límites, art. 93/351 CEE
	OGM	no contiene
	Aditivos	no contiene
	Alergénicos	PESCADOS
	Trazas	Fabricado en una planta en la que se manipula molusco y crustaceo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El recuento de *F^a Enterobacteriaceae* son inferiores a los estipulados por la legislación
 El recuento de Aeróbicos Mesófilos son inferiores a los estipulados por la legislación
 Los niveles de *Salmonella spp* y *Shigella spp* son inferiores a los estipulados por la legislación

VALORES NUTRICIONALES 100g PRODUCTO

Valor energético: 334,86 kJ/ 80 Kcal	Hidratos de carbono: 0,5 g	Sal: --
Grasa total: 1,5 g	De los cuales son azúcares: --	
De las cuales son grasas saturadas: 0,50 g	Proteínas: 17 g	