

Denominación del producto: Merluza Austral	Nombre científico: <i>Merluccius australis</i>	Origen / Captura: Namibia Pacífico sudoccidental - FAO 81
Composición: Merluza Austral	Método de obtención: Pesca extractiva, Arrastre de fondo (OTB)	Modo de presentación: Lomos

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

CARACTERÍSTICA	UNIÓN EUROPEA
Características organolépticas/calidad:	C: evaluación producto congelado / D: evaluación producto descongelado / Cc: evaluación producto cocinado
Apariencia	Típica, sin defectos ni signos de deterioro/pérdida de frío (C y D).
Color	Color típico de producto. Sin desviaciones (C y D)
Olor	Característico. Ausencia de olores extraños (C y D)
Sabor	Característico. Ausencia de sabores impropios (Cc)
Textura	Firme. Elástica al tacto (D). Jugosa, firme (Cc) Ausencia de cuerpos extraños y parásitos
Características físico - químicas:	Reg 1881/2006 (Reg 2015/1005, Reg 488/2014, Reg 835/2011), Reglamento 1441/2007, Reg 2073/2005.
Hg	0,5 mg/kg peso fresco
Cd	0,05 mg/kg peso fresco
Pb	0,30 mg/kg peso fresco
Dioxinas+ PCB sim. Dioxinas	6,5 pg/g peso fresco
NBVT	35 mg de nitrógeno/100 g de carne
Características microbiológicas:	Reglamento 1441/2007 y Ref. Derogada O.2/08/1991 productos de la pesca crudos congelados
Salmonella	Ausencia/25 g
Recuento de aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
Recuento de enterobacterias	10 ³ ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / Valores medios por 100g

Valor energético	268 kJ/64 Kcal
Grasas	1,8 g
de las cuales saturadas	0,35 g
Hidratos de Carbono	<1,0 g
de los cuales azúcares	<1,0 g
Proteínas	11,9 g
Sal	0,3 g

* El pescado es un producto natural. Los valores nutricionales pueden variar por factores estacionales, edad y género.

Etiquetado	Comercializador o exportador Denominación comercial y Nombre científico Identificación de alérgenos si procede RGS elaborador Zona de Captura Método de Producción y Artes de pesca Modo de presentación Fecha de congelación y fecha de consumo preferente Lote, Peso neto y Temperatura de conservación Leyenda de "no volver a congelar una vez descongelado"
-------------------	---

Envasado	Envase primario plástico y secundario cajas de cartón.		
Condiciones de conservación	Temperatura inferior a -18 °C.		
Uso previsto. Advertencias por mal uso	Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.		
Vida útil	24 meses		
Método de transporte y distribución	Temperatura inferior a -18°C / En caso de transporte en vehículo con RGS. La caja del camión será pre-enfriado hasta la temperatura del producto como mínimo, antes de proceder a la carga.		
Alérgenos	SI: pescado	OGM's	NO
Población de destino	Toda la población a excepción de personas alérgicas al pescado		

Name of the product / description: Southern hake	Scientific Name (Latin name): <i>Merluccius australis</i>	Origin / Catch: Namibia Pacific Southwest – FAO 81
Ingredients: Southern hake	Method of production: Wild caught, trawls (OTB)	Presentation: Loins

PRODUCT INFORMATION	
CHARACTERISTIC	EUROPEAN UNION
Organoleptic Characteristics / Quality: C: frozen product / D: defrosted product / Cc: cooked product	
Appearance	Common/Natural, no defects, no damage signs (C and D)
Colour	Typical of the product. Regular. No unusual or improper colours (C and D)
Smell	Characteristic. Undeviating (C and D)
Flavour	Typical flavour. Absence of unusual flavours (Cc)
Texture	Firm. Elastic to the touch (D). Juicy, firm (Cc)
Absence of strange bodies and parasites	
Physicochemical characteristics: Reg 1881/2006 (Reg 2015/1005, Reg 488/2014, Reg 835/2011), Regulation 1441/2007, Reg 2073/2005.	
Hg	0,5 mg/kg fresh weight
Cd	0,05 mg/kg fresh weight
Pb	0,3 mg/kg fresh weight
Dioxinas+PCB sim. Dioxinas	6,5 pg/g peso fresco
NBVT	35 mg de nitrógeno/100 g de carne
Microbiological characteristics: Regulation 1441/2007 and Ref. Repealed O.2/08/1991 Raw Frozen Fishery Products	
Salmonella detection	Absence/25 g
Mesophilic aerobic count	10 ⁶ cfu/g
Enterobacteriae count	10 ³ cfu/g

NUTRITIONAL COMPOSITION / Average values per 100g	
Energetic values	268 kJ/64 kcal
Fats	1,8 g
Which saturated	0,35 g
Carbohydrates	<1,0 g
Which sugars	<1,0 g
Protein	11,9 g
Salt	0,3 g

* Fish is a natural product; nutritional values can be different by season, gender and age.

Labelling	Description name and Scientific Name (latin name) Identification of allergenic ingredients RGS processor Marketer or Exporter Catching Area (FAO) Method of production and fishing gear Presentation and/or elaboration Freezing conditions and best before date Batch (lot), Drained Net weight and storage temperature Mention: "Do not refreeze once defrosted"
------------------	---

Packaging	Primary packaging: plastic / Secondary packaging: cardboard boxes.		
Storage Conditions	At -18 °C or below.		
Intended use. Warnings for inappropriate use	Frozen product. Do not refreeze once defrosted.		
Shelf life	24 months		
Transport	Temperature below -18°C/ In case of transport in a GSR vehicle. The truck box must be precooled at least to the product temperature, before loading the product		
Allergens	YES: Fish	GMOs	NO
Target Population	Everybody except people allergic to Fish		

Revisado y aprobado por / Reviewed and approved by:



Responsible Calidad / Quality Manager GRUPO ARMADORA PEREIRA

Fecha / date 14/02/2019