

## FICHA TÉCNICA RODAJA DE CAZÓN

Edición: 2

Fecha: 16/04/2019

### PRODUCTO

Denominación comercial: Rodaja de cazón  
 Familia: Carcharhiniformes  
 Denominación científica: **Mustelus asterias**  
 Caladero: Mauritania  
 Zona FAO: 34 Atlántico Centro - Este



### METODO PESCA

Pesca extractiva: Redes de arrastre de fondo de puertas. OTB  
 Recepción. Lavado, eviscerado, corte de cabeza y cola  
 Congelado en bloque y envasado en cajas de 24 kg aprox.  
 Cierre manual con precinto y conservación cámara a -20°C

### METODO ELABORACIÓN

Recepción  
 Corte en rodaja a 1,5 cms. de grosor  
 Congelación túnel aire forzado en espiral, glaseo a demanda  
 Clasificación tamaño y envasado  
 Cierre manual con precinto y conservación cámara a -20°C  
 Clasificación por tamaños: 170 / 250 g.

### PRESENTACIÓN

Caja: Cartón ondulado a 5 kilos netos. Contenido caja 6 kilos  
 Marca comercial: GELAND  
 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 en 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  
**Mustelus asterias** 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                      | propio y característico del producto                              |
|                  | TEXTURA                    | propio y característico del producto                              |
|                  | SABOR                      | propio y característico del producto                              |
| Fisico-Químicas: | Niveles de metales pesados | no sobrepasa los límites, art. 93/351 CEE                         |
|                  | OGM                        | no contiene   |
|                  | 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>o</sup> 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 CONTENIDOS EN 100g.

|  |                                     |             |
|--|-------------------------------------|-------------|
| Valor energético: 333 Kj/ 79 Kcal          | Hidratos de carbono: 0,12 g         | Sal: 0,86 g |
| Grasa total: 0,81 g                        | De los cuales son azúcares: <0,10 g |             |
| De las cuales son grasas saturadas: 0,11 g | Proteínas: 17,72 g                  |             |