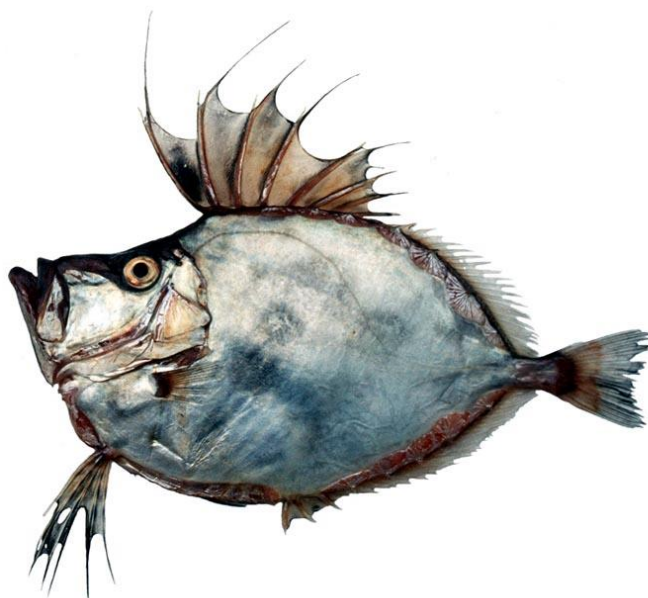




ARMADORA PEREIRA

FILETE CON PIEL DE GALLO PLATEADO

SKIN ON FILLET. SILVERY JOHN DORY



**PRODUCTO / PRODUCT**

Denominación comercial y código alfa Name of product and alfa code	Gallo plateado - JOS Silvery John-Dory – JOS			
Denominación científica Scientific name	<i>Zenopsis conchifer</i>			
Composición Composition	Gallo plateado Silvery John-Dory			
Descripción Description	Producto crudo congelado. Filete. Con piel. Glaseo 10% Raw and frozen product. Fillet. Skin on. 10% glaze			
Método de captura. Arte de pesca Catch. Method of production	Pesca extractiva. Arrastre de fondo - OTB Wildcaught. Trawls - OTB			
Origen y zona de captura Origin and catch area	Marruecos / Capturado en FAO 34. Atlántico Centro-Este Morocco / Caught in FAO 34 – Eastern Central Atlantic			
Alérgenos Alergens	Sí: Pescado. Puede contener crustáceo y/o molusco YES: Fish. May contain crustacean and/or mollusc			
Población de destino Target population	Toda la población a excepción de personas alérgicas a pescado, crustáceo y molusco. Everybody except people allergic to fish, crustacean and mollusc.			
Uso previsto. Advertencias por mal uso Intended use. Warnings for inappropriate use	Una vez descongelado no volver a congelar. Cocinar completamente previo a su consumo. Do not refreeze once defrosted. To be fully cooked before consumption.			
Condiciones de conservación y transporte Storage and transport conditions	Temperatura ≤ -18 °C. En caso de transporte en vehículo con RGS, la caja del camión será pre-enfriado hasta, como mínimo, la temperatura del producto, antes de proceder a la carga. At -18 °C or below. In case of transport in a GSR vehicle, The truck box must be precooled at least to the product temperature, before loading the product			
Vida útil Shelf life	24 meses 24 months	OGM's GMO's	NO	Producto no ionizado Non-ionized product
Tamaño Size	S	M		L
	<300 g	300 – 500 g		>500 g

UE 105 Rev: 00 Página 1 de 3	FICHA TÉCNICA GALLO PLATEADO. FILETE CON PIEL. SKIN ON FILLET. SILVERY JOHN DORY – TECHNICAL SHEET	
Fecha /date 04/04/2024	Elaborado y aprobado por/ Elaborated and aproved by: Departamento de calidad / Quality department	



PARAMETROS DE CONTROL / CONTROL PARAMETERS

Características organolépticas**C: evaluación congelado - D: evaluación producto descongelado - Cc: evaluación producto cocinado**

Organoleptic characteristics C: frozen product - D: defrosted product - Cc: cooked product

Apariencia Appearance	Típica, sin defectos ni signos de deterioro/pérdida de frío (C y D). Ausencia de cuerpos extraños y parásitos. Common/Natural, no defects, no damage signs (C and D). Absence of strange bodies and parasites.
Color Colour	Característico. Sin desviaciones (C, D). Characteristic. Undeviating (C, D).
Olor Smell	Característico a pescado. Natural. (C, D). Common of fish. natural. (C, D).
Sabor Flavour	Característico. Ausencia de sabores improprios (Cc). Typical flavour. Absence of unusual flavours (Cc).
Textura Texture	Firme (D). Jugosa, firme (Cc). Firm (D). Juicy, firm (Cc).

Características físico – químicas

Physicochemical characteristics

Reg 2023/915

Mercurio Mercury - Hg	0,5 mg/kg peso fresco 0,5 mg/kg fresh weight	Dioxinas + PCB sim. Dioxinas Dioxins and PCB	6,5 mg/kg peso fresco 6,5 mg/kg fresh weight
Cadmio Cadmium – Cd	0,05 mg/kg peso fresco 0,05 mg/kg fresh weight	Suma de dioxinas Sum of dioxins	3,5 µg/g peso fresco 3,5 µg/g wet weight
Plomo Lead - Pb	0,3 mg/kg peso fresco 0,3 mg/kg fresh weight	Suma de PCBs: PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 Sum of PCBs: PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180	75 ng/g peso fresco 75 ng/g wet weight
PFOS PFOA PFNA PFHxS Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS PFOS PFOA PFNA PFHxS Sum of PFOS, PFOA, PFNA and PFHxS			2,0 µg/Kg peso en fresco 0,20 µg/Kg peso en fresco 0,50 µg/Kg peso en fresco 0,20 µg/Kg peso en fresco 2,0 µg/Kg peso en fresco 2,0 µg/kg wet weight 0,20 µg/kg wet weight 0,50 µg/kg wet weight 0,20 µg/kg wet weight 2,0 µg/kg wet weight





PARAMETROS DE CONTROL / CONTROL PARAMETERS

Características microbiológicas Reg. 1441/2007 y Ref. Derogada O.2/08/1991

Microbiological characteristics Reg. 1441/2007 and O.2/08/1991 (Spanish derogated regulation as reference)

Detección de Salmonella Detection Salmonella	No detectado/25g Non detected/25g
Recuento de aerobios mesófilos Mesophilic aerobic count	10 ⁶ ufc/g
Recuento de enterobacterias Enterobacteriae count	10 ³ ufc/g

PRESENTACIÓN. FORMATO Y CARCATERÍSTICAS DE ENVASE PRESENTATION AND PACKAGING CHARACTERISTICS

Producto en contacto con bolsa plástica azul y presentado en caja de cartón blanca anónima con etiqueta añadida.

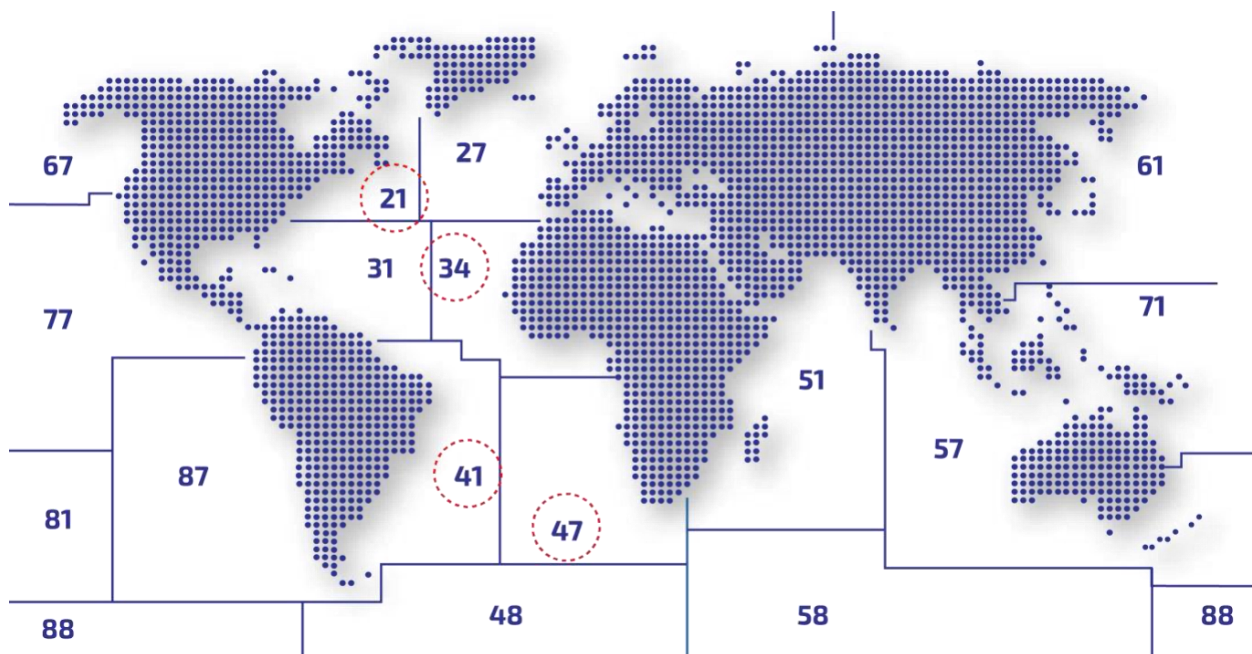
Product in direct contact with blue plastic bag. Packed in corrugated carton box with label fixed.

Medidas de la caja Master dimensions	390 x 240 x 150 mm	Peso del material de envasado Packing materials weight	Caja / Box 260 g Bolsa / Bag 55 g
Presentación Packing	1x6		
Paletización estándar (pallet europeo) *Variable según pedido Standard pallet (European pallet) *Variable upon request	Base Base		9 cajas 9 master
	Altura Height		12 cajas 12 master
	Nº total cajas Total number master		108





ARMADORA PEREIRA



C/Jacinto Benavente, 29 - 36202 Vigo (España)

Tel: +34 986 294 048 - Fax: +34 986 207 609

quality@grupopereira.com

www.armadorapereira.com
