

NOMBRE DEL PRODUCTO FILETE de FOGONERO c/p punto de sal congelado (IQF Granel) gl. 10%

FOTOGRAFÍAS



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Fogonero, sal, agua	
ESPÉCIE	<i>Pollachius virens</i>	
ZONA DE PESCA	FAO 27 IVA Mar del Norte Septentrional	
PRODUCCIÓN	PESCADO EN ALTA MAR	
ARTE DE PESCA	Red de arrastre	
ORIGEN	Noruega	
PESOS	MASTER (BRUTO) 11 Kg.	P. NETO ESCURRIDO (UNID VTA) 9,9 Kg.
GLASEO	10%	
CALIBRE	500-1000 +1000	
VIDA ÚTIL	24 meses	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar siempre a temperatura inferior a -18°	
MARCA		

VALORES NUTRICIONALES (POR 100g.)

Valor energético (Kj/Kcal):	246,5 Kj/ 58 Kcal	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (VALORES LÍMITE)	
Grasas:	< 0,4 g.	Microorganismos Aerobios	<190.000 ufc/g
de las cuales saturadas:	< 0,1 g.	Coliformes	<100 mpn/GR
Hidratos de carbono:	< 0,4 g.	Escherichia coli	<0,2 mpn/GR
de los cuales azúcares:	< 0,1 g.	Salmonella spp	N.D. en 25 gr
Proteínas:	14,8 g.	Staphylococcus aureus	<10/GR
Sal:	1,8 g.	Listeria monocytogenes	N.D.

ALÉRGENOS Y OGM's

Ingredientes alérgenos	Forman parte de la composición del producto?		Presencia por contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten o derivados		X		X
Crustáceos, marisco y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y derivados	X		X	
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados		X		X
Frutos secos con cáscara		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Sésamo y derivados		X		X
Sulfitos		X		X
Altramuces		X		X
Moluscos		X		X
OGM's		X		X
PRODUCTO IRRADIADO		X		X

PACKAGING I PALETIZACIÓN

PACKAGING				Peso:	11kg
PALETIZACIÓN	Cajas/Rellano	Pisos/Palet	Total cajas	Altura palet	Tipo de palet
	6	10	60	187 cm.	EUROPALET

MÉTODO DE CONSERVACIÓN

En frigorífico: 24 horas
 En congelador sin estrellas: 3 días
 En congelador: * 1 semana
 ** 1 mes
 *** y **** (A -18° C). Ver fecha de consumo preferente
 No congelar de nuevo tras la descongelación.

SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

Dejar descongelar en un recipiente con rejilla unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende.
 Una vez descongelado, cocinar al gusto