

**FICHA DE PRODUCTO GELAND**

<b>DESCRIPCIÓN LENGUADO SALVAJE ULTRACONGELADO</b>		
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Solea solea</i>	
<b>ORIGEN/ZONA DE CAPTURA</b>	HOLANDA / ATLÁNTICO NORESTE: MAR DEL NORTE (FAO 27.IVc)	
<b>MÉTODO/ARTE DE PESCA</b>	PESCA EXTRACTIVA CON REDES DE ARRASTRE	
	<b>ARTICULO</b>	<b>CÓDIGO EAN-13</b>
<b>TAMAÑOS</b>	<b>N.1</b> (500-600g neto escurrido)	27897
	<b>N.2 PREMIUM</b> (430-500g neto escurrido) 8-9PIEZAS	27075
	<b>N.2 EXTRA</b> (350-430g neto escurrido) 9-11PIEZAS	27077
	<b>N.3 PREMIUM / "G"</b> (300-350g neto escurrido) 11-13PIEZAS	27074 / 333
	<b>N.3 EXTRA</b> (275-325g neto escurrido) 12-14PIEZAS	27071
	<b>N.3</b> (230-280g neto escurrido) 11-15PIEZAS	27070
	<b>N.4</b> (170-230g neto escurrido) 15-20PIEZAS	27072
	"M" (230-300g neto escurrido) 13-17PIEZAS	1934
	"P" (170-230g neto escurrido) 17-23PIEZAS	372
<b>GLASEO PROTECTOR</b>	APROX. 20% CON AGUA DESMINERALIZADA.	
	APROX. 30% CON AGUA DESMINERALIZADA.	
<b>FORMATO</b>	1x5	
<b>MARCA</b>	GELAND	
<b>APARIENCIA</b>	LENGUADO ENTERO EVISCERADO, ULTRACONGELADO Y GLASEADO CUALIDADES ORGANOLEPTICAS PROPIAS DE LA ESPECIE. SIN ADITIVOS AÑADIDOS. LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS	
<b>PROCESO Y CALIDAD</b>	SELECCIÓN DE COMPRA EN SUBASTA EN FUNCION DEL GRADO DE FRESCURA Y TAMAÑO. ULTRACONGELACIÓN A -40°C. LAS PIEZAS DEFECTUOSAS SON APARTADAS. COMPROBACION DE APARIENCIA Y PESO SEGÚN CONTROL DE PRODUCCION. RANGO DE TOLERANCIAS: 5% *en comprobaciones por individuales los resultados pueden ser variables. ENVASADO BOLSA INTERNA DE POLIETILENO AZUL Y CAJA DE CARTON SMURFIT ALMACENADO EN FRIGORIFICO PROPIO A -25°C.	
<b>TRAZABILIDAD</b>	CODIGO IDENTIFICATIVO, LOTE Y FECHAS IMPRESAS EN LA ETIQUETA (DIA/AÑO (EJ. 1678)	
<b>CONSERVACIÓN</b>	24 MESES A TEMPERATURA -18°C	
<b>PALETIZACIÓN / ENTREGA</b>	EN EUROPALET 128x5, POR CAMION REFRIGERADO A -18°C	
<b>CAPAS</b>	(1x5) 16capasx8cajas	
<b>MEDIDAS CAJA</b>	(1x5) 401x299x134mm.	
<b>PESO CAJA</b>	(1x5) 428g.	
<b>DETECCION DE METALES</b>	TIPO: GELAN	SENSIBILIDAD: 3mmFe
<b>VALORES MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICOS</b>	AEROBICOS MESOF.	<1.000.000cfu/g
	COLIFORMES	<10 cfu/g
	MOHOS	<1.000 cfu/g
	ENTEROBACT.	<1.000 cfu/g
	ESTAFILOCOCOS	<100.000 cfu/g
	LISTERIA MONO.	<100 cfu/g
	SALMONELLA	AUSENTE EN 25g
	<b>METALES PESADOS:</b>	PLOMO: 0.50mg/Kg.
		CADMIO: 0.040mg/Kg
		MERCURIO: 0.30mg/Kg.
	pH	7.0
	PARASITOS	AUSENTE EN 25g
	LIBRE DE ANTIBIOTICOS Y PESTICIDAS.	
<b>OMG</b>	LIBRE DE OMG.	
	La legislación europea no tiene establecidos valores microbiológicos límite para pescados crudos. Estos valores son solo una indicación de la calidad del producto y la higiene durante su procesamiento.	
<b>LEGISLACIÓN</b>	CODEX ALIMENTARIUS, LEYES Y NORMATIVAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA UE.	
<b>CERTIFICACIONES</b>	BRC, IFS, MSC-C 50836	
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>VALORES NUTRICIONALES medios por 100g</b>	
	<b>Valor energético:</b>	320kJ / 76kcal
	<b>Grasas:</b>	1,9g
	de las cuales saturadas:	0,4g
	<b>Hidratos de carbono:</b>	0,0g
	de los cuales azúcares:	0,0g
	<b>Proteínas:</b>	14,7g
	<b>Sal:</b>	0,30g
	Estos valores provienen de un cálculo según fórmulas establecidas. Los valores nutricionales y cualidades organolépticas pueden variar en cada individuo en función de su alimentación, sexo, edad y época de captura.	
<b>ALERGENOS</b>	<b>PESCADO</b> DESCONGELAR TOTALMENTE Y COCINAR COMO FRESCO ANTES DE CONSUMIR	
<b>DATOS DE FÁBRICA</b>	VAN DER LEE SEAFISH B.V. Schulpengat,2 8320 AB Urk (Holanda)	
<b>Nº REGISTRO SANITARIO</b>	NL 6106 EC	
		

