www.vanderleeseafish.es

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

DESCRIPCION	LUBINA ENTERA EVISCERADA Y SIN ESCAMAS
NOMBRE CIENTIFICO	*Dicentrarchus labrax*
ZONA DE CAPTURA/METODO	CRIADA EN EL MEDITERRANEO CENTRAL (FAO 37) – ORIGEN TURQUIA
PESO/CLASIFICACION	200-300gr. NETO
FORMATO	CAJA 5Kg. / 4Kg. NETO
GLASEO PROTECTOR	CON AGUA DESMINERALIZADA, SEGÚN PORCENTAGE REQUERIDO 20% (+/-3%).
APARIENCIA	LUBINA ENTERA EVISCERADA Y SIN ESCAMAS ULTRACONGELADA. CONTIENE ESPINAS. SIN ADITIVOS AÑADIDOS. CUALIDADES ORGANOLEPTICAS PROPIAS DE LA ESPECIE LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS
PROCESO Y CALIDAD	ULTRACONGELACIÓN A -40ºC. LAS PIEZAS DEFECTUOSAS SON APARTADAS. COMPROBACION DE APARIENCIA Y PESO SEGÚN CONTROL DE PRODUCCION. ENVASADO BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAJA DE CARTON SMURFIT ALMACENADO EN FRIGORIFICO PROPIO A -25ºC.
TRAZABILIDAD	CODIGO IDENTIFICATIVO, LOTE Y FECHAS IMPRESOS EN ETIQUETA (EJ. 1264)
DETECCION DE METALES	TIPO: GELAN SENSIBILIDAD: 3mmFe
CONSERVACION	18 MESES A TEMPERATURA -18ºC
ENTREGA	EN EUROPALET 128x5Kg. Y POR CAMION REFRIGERADO A -18ºC
VALORES MICROBIOLOGICOS	TVC <500.000 COLIFORMES <10 MOHOS <1.000 BACTERIAS <1.000 STAFILOCOCOS <100.000 SALMONELLA AUSENTE EN 25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES medios por 100g

Valor energético:	421 kJ / 100 kcal
Grasas:	2,5g
de las cuales saturadas:	0,4g
Hidratos de carbono:	0,0g
de los cuales azúcares:	0,0g
Proteínas:	19,3g
Sal:	0,2g

No Additives / No Aditivos

INDICACIONES DE USO	DESCONGELAR Y COCINAR COMO PRODUCTO FRESCO ANTES DE CONSUMIR
ALÉRGENOS	PESCADO
DATOS PRODUCTOR	VAN DER LEE SEAFISH B.V. Schulpengat,2 8320 AB Urk (Holanda)
Nº REGISTRO SANITARIO	NL 6106 EC
OFICINA COMERCIAL	Gran Via 929 Esc.2 · 1ª Planta Oficina 5 · E-08018 Barcelona