

## FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA

### PRODUCTO



Nombre  
Nombre científico  
Características  
Descripción producto  
Textura  
Color  
Aroma  
Olor  
Tamaño  
Procesamiento  
Epoca de pesca  
Capturado  
Subzona  
Origen  
Aparejos de pesca

### Filete de Eglefino congelados

*Malanogrammus aeglefinus*  
Filetes de eglefino congelados, con piel , abierto en mariposa  
Filetes con piel, congelados PBI  
Fino, firme y elastica al tacto  
Blanco, natural del producto  
Neutral  
Neutral  
100-200g/ 200-400g/ 400-800g  
filetado, congelado, empaquetamiento  
todo el año  
Zona FAO 27 Océano Atlántico Nordeste  
Ivb (Mar del norte central)  
Islandia  
redes de arrastre

### INGREDIENTES

### Filete de Eglefino (Pescado)

### ALERGENOS

### Pescado

### CONSERVACIÓN

Temperatura de entrega  
Temperatura de mantenimiento  
Vida útil  
Fecha de captura  
Fecha de congelación  
Consumir antes de

≤ -18 °C  
≤ -18 °C  
24 meses a partir de fecha de captura/congelación  
ver etiqueta original  
ver etiqueta original  
ver etiqueta original

### Ø VALORES NUTRITIVOS (por 100 gram)

Energía (kcal)	334kJ/79kcal
Grasas	0,3 g
De las cuales grasas saturadas	0,0 g
Carbohidratos	0,0 g
De los cuales azúcares	0,0 g
Proteínas	19,0 g
Sal	0,11 g

## EMBALAGE / DATOS LOGÍSTICOS

Peso incluyendo glaseo (kg)	10
Glaseo	25%
Peso neto escurrido (kg)	7,5
No. Total de cajas por palet	60
Número de capas	10
Número de cajas por capa	6

Tecnología	IQF
Caja exterior	Caja
Especificaciones	Caja de cartón blanca con tape neutro
Etiqueta	Todas las especificaciones constan en la etique
Palets	Palet de madera europea 80 x 80 cm
Peso de la paleta (soló paleta)	ca.25kg
Altura de la paleta (soló paleta)	144mm
Peso de la paleta	ca. 817 kg
Altura de la paleta	ca.2,0m

## MICROBIOLOGICAL CRITERIA (target values)

Fresh and frozen fish fillets, crustaceans-, shellfish and molluscs			
Parameter	Norm		Critical limit
Plate count	<100.000 cfu/g		<1.000.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	<1.000 cfu/g		<10.000 cfu/g
Coliforms	< 100 cfu/g		< 1.000 cfu/g
S.aureus	<500 cfu/g		<1.000 cfu/g
Salmonella	Absent in 25 gram		Absent in 25 gram
Listeria monocytogenes	Absent in 25 gram		Absent in 25 gram
E-coli	< 10 cfu/g		< 100 cfu/g
Histamine	< 10 cfu/g		< 100 cfu/g

### Instrucciones para el consumidor final

Mantener a -18°C. No volver a congelar el producto una vez descongelado. Los productos de Ocean Fish no son aptos para consumo directo, deben cocinarse a temperaturas superiores de 75°C hasta que estén completamente hechos. Vida útil limitada una vez abierto.

Última revisión: 19-05-2023