

FICHA DE PRODUTO

LUBINA ABIER. 200300 ULTRACONGELADA HI 5KG 4.5K
BRANZINI APERTI SQ.200/300 EVISCERATI SURGELATI
CÓDIGO 19752A

PRODUTO ACABADO

INGREDIENTES/ALERGENOS	DEN. CIENTIFICA	ZONA PESCA	CÓDIGOS BARRAS
Lubina 100 % (PESCADO)	<i>Dicentrarchus labrax</i>	Criado en Grécia, España, Turquía, ou outra	CX - 95601736019755 UNID - NA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICAS

COLOR EXTERIOR	gris
COLOR INTERIOR	crema
TEXTURA	<i>sui generis</i>
SABOR	<i>sui generis</i>
ODOR	<i>sui generis</i>
PRESENTACIÓN	Sólido, con piel, abieta, congelado, com cabeza
FORMA	<i>sui generis</i>
TEMPERATURA ALMAC.	"-18°C"
GLASEO	10-14%
TALLA	200-300g
ESPESSURA	NA
TIPO DE CORTE	NA

El producto debe estar libre de parásitos y cuerpos extraños.

NA - No aplicable

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	PERIODICIDAD	LÍMITE
AERÓBIOS MESÓFILOS		1 x 10 ⁶ cfu/g
E. COLI		10 cfu/g
S. AUREUS	Por muestra	100 cfu/g
SALMONELLA		Ausência
LISTERIA M.		Ausência

En este producto no se añaden aditivos alimentarios.

Nota: los límites indicados son extraídos de la legislación (portuguesa y comunitaria) / Portuguesa Norma / Recomendación contenida en Cap.12 - Procedimientos Verificación del Plan HACCP correspondiente.
Los métodos utilizados también se describen en el plan HACCP.

PROCESSO DE PREPARACIÓN

Este producto passa pelos pasos descritos en el diagrama de flujo del plan HACCP "Pescado fresco".

EXPEDICIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Nº CAJAS / PALET:	108
Nº UNIDADES / PALET	variable
CAJAS / CAMADA	9
Nº CAMADAS	12
PESO BRUTO	aprox. 585 Kg
TEMPERATURA ALM.	"-18°C"
TEMPERATURA TRANSPORTE:	"-15°C" a "-18°C"

En esta etapa, se aplica al sistema de gestión de inventario FIFO.

La carga del vehículo se lleva a cabo de acuerdo con el LIFO.

El transporte se realiza en un vehículo cerrado y refrigerado.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (/100 g)

ENERGIA	607 KJ / 145 kcal
LÍPIDOS	7,9g
DE LOS CUALES, SATURADOS	1,8g
HIDRATOS DE CARBONO,	0g
DE LOS CUALES, AZÚCARES	0g
PROTEÍNAS	18,5g
SAL	0,24g

ENAVASE

ENVASE PRIMARIO	Higienizado, en film plástico blanco
MEDIDAS DE LA UNIDAD	NA
PLNUNIDAD	variable
PNE UNIDAD	variable
ENAVASE SECUNDARIO	Caja blanca de carton Nº29
MEDIDAS CAJA	390 x 257 x 145 mm
PN CAJA	depende del glaseo
PNE CAJA	4,5 Kg
Nº UNIDADES / CAJA	variable

ROTULACIÓN

Caja



LUBINA ABIERTA 200/300 HIG/IND
BRANZINI APERTI SQ.200/300
EVISCERATI SURGELATI
(*Dicentrarchus labrax*)

Peso Neto Escuro/Peso Neto Sgoccolato: **4.5 Kg**
OTIN: 95601736019755

Origen / Origine: Portugal
Congelado en / Congelato in: 31/08/2016
Consumir preferentemente antes del fin de: **09/2018**
Da consumarsi preferibilmente entro:
Una vez descongelado, no volver a congelar y debe consumirse dentro de las 24 horas de la descongelación
Una volta scongelato non va ricongelato e deve essere consumato entro 24ore dallo scongelamento.
Conservar a - 18° CENT. Il prodotto va conservato a - 18° CENT
CRIADO EN / ALLEVATO IN: ESPAÑA/SPAGNA
CONTIENE PESCADO/CONTIENE PESCE
COMERCIALIZADO POR: EUROMAR VIGO S.L. PUERTO PESQUERO DE VIGO,
TINGLADO ORAL DE EMPAQUE: 1ª PLANTA, OFICINA 15, 36202 VIGO, ESPAÑA

Lote n.º / Lotto n.º:
161450

COD:19752A

Unid



LUBINA ABIERTA 200/300 HIG/IND BRANZINI APERTI SQ.200/300 EVISCERATI SURGELATI
(*Dicentrarchus labrax*)

CONGELADO EN / CONGELATO IN: 31/08/16
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE /
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO LA FINE
DE: **09/2018**
UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR. UNA
VOLTA SCONGELATO NON VA RICONGELATO.
CONSERVAR A -18°C / IL PRODOTTO VA CONSERVATO A
-18CENT.

LÍMITE: **160953**
CONTIENE PESCADO
CONTIENE PESCE

PESO NETO ESCURO/ PESO NETO SGOCCOLATO: **0,184kg**

DURABILIDAD DEL PRODUCTO

24 meses después de la fecha de envasado, en su embalaje y temperatura original -18°C.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E USO PRETENDIDO

Conservar a -18 ° C. Una vez descongelado, no volver a congelar.
Descongelar en el refrigerador, el estante inferior del refrigerador durante aproximadamente 12 horas. Após descongelación, el producto está listo para ser cozinhadocomo si se tratara de un producto fresco. Se puede cocinar al gusto consumidor.
Después de la descongelación en un refrigerador para mantener el producto en menos de 24 horas.
Este producto puede ser consumido por todo tipo de personas, en general, excepción de los consumidores con intolerancia a la peixe e derivados.