



FICHA DE PRODUTO
LUBINA ABIER. 200/300 ULTRACONGELADA H1 5KG 4.5K
BRANZINI APERTI SQ.200/300 EVISCRERATI SURGELATI
CÓDIGO 19752A

PRODUTO ACABADO

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

CARACTERISTICAS 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, abierta, congelado, com cabeça
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

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

	PERIODICIDAD	LIMITE
AERÓBIOS MESÓFILOS E.COLI S.AUREUS SALMONELLA LISTERIA M.	Por muestra	1×10^5 cfu/g 10 cfu/g 100 cfu/g Ausencia 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 pasa 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.

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES (/100 g)

ENERGIA	607 Kj / 145 kcal
LIPIDOS	7,9g
DE LOS CUALES, SATURADOS	1,8g
HIDRATOS DE CARBONO,	0g
DE LOS CUALES, AZUCARES	0g
PROTEINAS	18,5g
SAL	0,24g

ENAVASE

ENVASE PRIMARIO	Higienizado, en film plástico blanco
MEDIDAS DE LA UNIDAD	NA
PLNUIDAD	variable
PNE UNIDAD	variable
ENAVASE SECUNDÁRIO	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



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

Conseguir 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 cozinhado como 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.