

Filetes de Merluza del Cabo con piel, PBI, 4X5KG ANEDILCO



Nombre científico: Merluccius Capensis/paradoxus
Denominación en España: Merluza del Cabo
Código FAO de la especie: HKC/HKO
Marca Comercial: ANEDILCO
Método de Producción: Pesca Extractiva
Arte de Pesca: Redes de Arrastre.OTB
Zona de Pesca: Atlántico Sudeste. Area FAO 47
Origen: Namibia
Establecimiento Productor Autorizado: Tunacor Fisheries LTD Est. Nº 4D

Ingredientes

Merluza 100%

CAL-ETP

Edición: 4 28/02/2020



Descripción del producto

Filetes de merluza con piel, Pin bone in, envueltos individualmente En plástico azul semitransparente. En estuches de 5kg

Descripción Envase

4 estuches de 5kg cada uno, dentro de una caja de cartón corrugado impresa

Vida útil

24 meses desde la fecha de congelación

Instrucciones de conservación

Mantener a una temperatura igual o inferior a -18°C
Una vez descongelado, no volver a congelar

Instrucciones de uso

Consumir previo tratamiento culinario

Tallas	Gramaje	Peso neto estuche	Peso neto por máster	Envases	Marcado de estuches y caja
Nº0	<60g				
Nº1	60-115g				
Nº2	115-170g	5kg	20kg (4x5kg)	Envase Primario: Láminas de plástico azul. Envase Secundario: Estuche cartoncillo impreso Envase máster: Caja de cartón corrugado impreso. Cumple con los Reglamentos (CE) 1935/2004,2023/2006 y 10/2011	--Fecha de congelación: día/mes/año --Consumir preferentemente antes del fin de: mes/año ---Lote
Nº3	170-225g				
Nº4	225-285g				
Nº5	285-390g				
Nº5+	>390g				

Datos de Paletización (Formato Euro)

Medida de Estuche (Largo x ancho x alto): 35 x 25 x 6 cm
Medida de Máster (Largo x ancho x alto): 37 x 27 x 27 cm

Paletización (Base x Altura): 9x6

Cajas Palet Máximo: 54

Parámetros Higiénico-sanitarios

Características Organolépticas	Química	Microbiología (UFC/g)
<ul style="list-style-type: none"> - Color: Carne Blanco-rosada y piel gris - Olor: Fresco - Textura: Firme - Sin aditivos - Sin agua añadida - Sin OMGs - Sin Ingredientes Irradiados - Sin Glaseo - Alérgenos: Pescado (Alérgeno único) 	<ul style="list-style-type: none"> - NBVT: < 35 magna/100 g - Cadmio <0.05 ppm - Mercurio <0.5 ppm - Plomo <0.3 ppm - Suma de dioxinas: <3.5 pg/g de peso en fresco - Suma de dioxinas y PCBs similares a dioxinas: <6.5pg/g de peso en fresco - Suma de PCB28, PCB52,PCB101,PCB 138,PCB 153 y PCB 180: <75ng/g de peso en fresco - Cumple con Reglamento (CE) 2074/2005 y 1881/2006 	<ul style="list-style-type: none"> - Colonia aerobias mesófilas a 30°C: <1.000.000 - Enterobacterias: <1.000 - Salmonella: Ausencia en 25 g - Staphylococcus aureus: <100 - Listeria: <100 - E.Coli: <10 <p>Cumple el Reglamento (CE) 2073/2005</p>



Composición Nutricional media en 100g

- Energía: 341 KJ/82 Kcal
- Grasa: 0.7 De las cuales saturadas: 0.2 g
- Hidratos de Carbono: 0 g De los cuales azúcares: 0g
- Proteína: 18,3 g
- Sal: 0,20 g