

# 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. N° 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.	--Fecha de congelación: día/mes/año --Consumir preferentemente antes del fin de: mes/año
Nº3	170-225g			Cumple con los Reglamentos (CE) 1935/2004, 2023/2006 y 10/2011	---Lote
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"> <li>- Color: Carne Blanco-rosada y piel gris</li> <li>- Olor: Fresco</li> <li>- Textura: Firme</li> <li>- Sin aditivos</li> <li>- Sin agua añadida</li> <li>- Sin OGMs</li> <li>- Sin Ingredientes Irradiados</li> <li>- Sin Glaseo</li> <li>- Alérgenos: Pescado (Alérgeno único)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- NBVT: &lt; 35 magna/100 g</li> <li>- Cadmio &lt;0.05 ppm</li> <li>- Mercurio &lt;0.5 ppm</li> <li>- Plomo &lt;0.3 ppm</li> <li>- Suma de dioxinas: &lt;3.5 pg/g de peso en fresco</li> <li>- Suma de dioxinas y PCBs similares a dioxinas: &lt;6.5pg/g de peso en fresco</li> <li>- Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB 138, PCB 153 y PCB 180: &lt;75ng/g de peso en fresco</li> <li>- Cumple con Reglamento (CE) 2074/2005 y 1881/2006</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colonias aerobias mesófilas a 30°C: &lt;1.000.000</li> <li>- Enterobacterias: &lt;1.000</li> <li>- Salmonella: Ausencia en 25 g</li> <li>- Staphylococcus aureus: &lt;100</li> <li>- Listeria: &lt;100</li> <li>- E.Coli: &lt;10</li> </ul> <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