



Denominación Comercial	Filete de merluza con piel
Especie y Nombre Científico	<i>Merluccius capensis/paradoxus</i>
Origen	Sudáfrica
Zona de captura	Atlántico sudeste FAO 47
Arte de pesca	Redes de arrastre
Congelación	Tierra
Condiciones de transporte y almacenamiento	Conservar a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$
Caducidad/Consumo preferente	18 meses

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Tamaño	4/6 6/8 8/10 10/12 12/14
Presentación	Con piel, envuelto
Peso Neto	2X5 Kg
Embalaje	Caja cartón parafinado x 2 + caja cartón
Paletización	108 cajas/pale
Ingredientes	Filete de merluza con piel
Características organolépticas	Color: Blanco
	Olor: Característico de la merluza
	Sabor: Característico de la merluza
	Textura: Firme y consistente
VALORES NUTRICIONALES	
Valor energético	78.1 Kcal
Grasas	1.1g
De las cuales saturadas	0.25g
Hidratos de carbono	0.2g
Azúcares	<0.05g
Proteínas	16.7g
Sal	0.28g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Valores límites)	
Aerobios mesófilos	<1x10 ⁶ UFC/g
Enterobacterias	<1x10 ³ UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Neg.
OBSERVACIONES	
El producto no contiene organismos modificados genéticamente ni ingredientes provenientes de OGM	
Declaración de alérgenos	El pescado es producto alérgeno