

Filete de Salmonete Africano con piel



Nombre comercial	Filete de Salmonete Africano
Especie	Pseudupeneus prayensis
Peso neto	12 kg
Presentación envase	6 estuches de 2 kg / Caja de 12 kg
Glaseo	0%
Paletización	6 base x 12 alturas (72 cajas) 864 kg / pallet 80 x 120

Origen	Senegal
Zona de pesca	Atlántico, centro oriental FAO 34
Método de producción	capturado
Arte de pesca	redes de enmalle y similares

Presentación de producto	IWP
Características	producto ultracongelado de 1ª congelación, con piel, sin espinas
Conservación	Mantener a -18 °C

	Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir en 24 horas antes de su consumo
Utilización	Descongelar a temperatura de refrigeración. Producto crudo, cocinar antes de su consumo

Vida útil	24 meses
Población	Consumidores en general, excepto alérgicos a pescado y a posibles trazas de moluscos y crustáceos

Observaciones	Producto sin espinas. A pesar del cuidado que se ha tenido en la preparación de este producto, no se excluye la presencia de alguna espina
---------------	---



Codificación	Tamaño	GTIN
SN380WF001	30-70 g/p	no tiene

Ingredientes	SALMONETE Africano
--------------	---------------------------

Alérgenos	contiene pescado. Puede contener trazas de moluscos y crustáceos
-----------	---

Especificaciones microbiológicas	
Aerobios Mesófilos (30 °C)	1.000.000 nmp/g
Enterobacteriaceae (37 °C)	1.000 ufc/g
E.coli / Staphylococcus aureus coagulasa+	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes / Salmonella	Ausencia

No contiene ni está compuesto por OMG, ni está sometido a radiaciones ionizantes. Requisitos legales: Reglamentos 2073/2005, 1169/2011, 852/2004, 854/2004, 1881/2006, 1379/2013 y sus modificaciones. RD 418/2015, RD 1334/1999 y sus modificaciones.

Valores nutricionales	(x100 g)
Valor energético	- kJ / - kcal
Grasas	- g
de las cuales saturadas	- g
Hidratos de carbono	- g
de los cuales azúcares	- g
Proteínas	- g
Sal	- g



Fecha de actualización
21/05/20