

FICHA DE PRODUCTO

FILETE HALIBUT GROENLANDIA 200/400 CONGELADO
FILETTO DI HALIBUT GROENLANDIA 200/400 CONGELATO
CÓDIGO 31129D

1 - MATERIA PRIMA

CÓDIGO	DEN. COMERCIAL	DEN. CIENTIFICA	ZONA PESCA
	Halibut	Reinhardtius hippoglossoides	Oceano Atlantico Nordeste

1.1 - CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICAS

COLOR EXTERIOR	Marrón
COLOR INTERIOR	Blanco
TEXTURA	<i>sui generis</i>
SABOR	<i>sui generis</i>
ODOR	<i>sui generis</i>
PRESENTACIÓN	Sólido
FORMA	achatada, ancha
TEMPERATURA	"-15°C" a "-18°C"
GLASEO	0 a 5%
CALIBRE	

La zona de pesca influencia la textura del producto.

2 - PRODUCTO FINAL

2.1 - CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICAS

COLOR EXTERIOR	Blanco
COLOR INTERIOR	Blanco
TEXTURA	<i>sui generis</i>
SABOR	<i>sui generis</i>
ODOR	<i>sui generis</i>
PRESENTACIÓN	Sólido
FORMA	<i>sui generis</i>
TEMPERATURA	"-18°C"
CALIBRE	200-400 g
GLASEO	40%
ESPESSURA	
TIPO DE CORTE	

2.2 - PROCESO DE TRANSFORMACIÓN

- PO 13 - Operación de Descongelación
- PO 7 - Operación de Pelar
- PO 6 - Operación de Filetear
- PO 4 - Operación de Tratar
- PO 11 - Operación de Congelar
- PO 3 - Operação de Glaseo
- PO 9 - Operação de envasar
- PO 14 - Operação de precintar cajas

2.3 - CARACTERISTICAS QUÍMICAS / MICROBIOLÓGICAS

MICROBIOLÓGICA	LIMITE
AERÓBIOS MESÓFILOS	1×10^6 cfu/g
E.COLI	10 cfu/g
S.AUREUS	10 cfu/g
SALMONELLA	Ausência
LISTERIA M.	Ausência

2.4 - VALORES NUTRICIONALES (MÉDIOS/100 g DE PRODUCTO)

Valor energético total - 82 Kcal / 344 Kj
 Proteínas - 20,1 g
 Hidratos de carbono - 0 g
 Lípidos - 0,2 g

2.5 - ENVASE

ENVASE PRIMARIO	
MEDIDAS DE LA UNIDAD	
PN UNIDAD	
PNE UNIDAD	
ENVASE SECUNDARIO	Caja ELITE
MEDIDAS DE LA CAJA	390 X 252 X 128 mm
PN CAJA	6 Kg
PNE CAJA	3,6kg

2.6 - ROTULACIÓN

FILETTO DI HALIBUT GROENLANDIA S/PELLE 200/400 CONGELATO
FILETE DE HALIBUT GROENLANDIA 200/400 CONGELADO

(Reinhardtus hippoglossoides)

PESO NETTO: **6 Kg**

Peso neto:

PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA: **3.6 Kg** LOTTO PRODUZIONE/Lote:

Peso escurrido:

131586

CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO LA FINE DE:

10/2015

Consumir preferentemente antes de:

METODO DI CONSERVAZIONE: BOMESTE; AMMIDATA DI CONSERVAZIONE BOMESTRA

En el congelador refrigerado:

PESCATO NELLA ZONA/ZONA DE CAPTURA:

**0203 1903 Vedere dalla cartella sulla confezione

Oceano atlantico nord-est fino n°27

**0203 1 mese

METODO DI PRODUZIONE: PESCA ESTRATTIVA

**0203 1 settimana

Metodo de produccion: Pesca estrattiva

Metodo scongelamento del ghiaccio 3 giorni

Il prodotto va conservato ad una temperatura inferiore o uguale a -18 °C

PRODOTTO DA:

Una volta scongelato non va ricongelato e deve essere consumato

MAR IBÉRICA, S.A.

entro 24 ore dello scongelamento previa cottura.

RUA DO MONTE, 493 D - 509

Conservare il prodotto a una temperatura uguale o inferiore a -18 °C.

S. PEDRO DA TORRE VLN

Una vez descongelado no volver a congelar y consumir antes de 24h.

PORTUGAL

COD:31129D



2.7 - EXPEDICIÓN, ALMACENAMIENTO E DISTRIBUCIÓN

TIPO DE PALET	Palet de madera
MEDIDAS DEL PALET	117 x 94 x 11 cm
Nº CAJAS / PALET:	99
Nº UNIDADES / PALET	variable
CAJAS / CAMADA	9
Nº CAMADAS	11
PESO BRUTO	aprox. 650 Kg
TEMPERATURA ALM.	"-18°C"
LOCAL ALM.:	Câmara 3
TEMPERATURA TRANSPORTE:	"-15°C" a "-18°C"

2.8 - DURABILIDAD DEL PRODUCTO

24 MESES DESPUÉS DE LA DATA DE CONGELACIÓN

2.9 - INSTRUCCIONES DE UTILIZACION E USO PRETENDIDO

Después de la descongelación, el producto está listo a ser cocinado como producto fresco.

Este producto es vendido a cadena de distribución, almacenistas, pequeño comercio, restauración, escuelas y consumidor final.

Puede ser consumido por toda la población.

ELABORADO POR:SARA SOUSA

DATA:2/12/2013