

**IDENTIFICACIÓN PRODUCTO**



www.davigel.es

Código Davigel	16264
Categoría producto	CONGELADO
País de origen	CHINA

Descripción producto	Filete de Tilapia con piel ultracongelada.
Sello calidad	

**COMPOSICIÓN**

Lista de ingredientes	
<p>TILAPIA (<i>Oreochromis niloticus</i>) (PESCADO), agua, sal, estabilizante E45 2. Criada en China. Producto de Acuicultura.</p>	
Alérgenos presentes por contaminación cruzada	

**PALETIZADO Y PACKAGING**

Unidad de venta	CAJA MASTER
Peso unidad de venta (Kg)	6
Nº de unidades en la Und de venta	
Peso de unidades en la Und de venta (Gr)	

Dimensiones caja	
Altura caja (mm)	140
Longitud caja (mm)	390
Anchura caja (mm)	260

Nº Cajas/palet	117
Nº Capas/palet	13
Nº Cajas/capa	9

Código EAN13	
Código EAN14	18435282801974

Glaseo (%) (Sólo para pescados)	30,00
---------------------------------	-------

## INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Instrucciones de uso y regeneración	Dejar descongelar en el frigorífico y cocinar como un producto fresco, máximo en 24h. Cocinar completamente antes de su consumo.
-------------------------------------	--

Temperatura de conservación (°C)	"-18°C"
Vida útil del producto en conservación (meses)	24
Condiciones de conservación	

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 g
Valor Energético (Kcal)	93
Valor Energético (KJ)	389
Proteínas (g)	21
Hidratos de Carbono (g)	0
- de los cuales azúcares (g)	0
- de los cuales polialcoholes (g)	
Lípidos (g)	1
- de los cuales ácidos grasos saturados (g)	0,5
- de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	
- de los cuales ácidos grasos monosaturados (g)	
Fibra alimentaria (g)	
Sodio (g)	0,04
Vitaminas (g)	
Minerales (g)	

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microbiología	Valores (ucf / g producto)
Lysteria Monocitógenes	
Salmonella	AUSENCIA/25G
E-coli	
Staphilococcus aureus	
Histaminas (solo en pescados)	
Enterobacter sakazakii	
Recuento de colonias aerobios	
Enterobacterias	<1000 UFC/G
Staphilococcus coagulosa positivos	
Bacillus cereus	
Shigela	
NBVT (solo en pescados)	

Legislación de aplicación	Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Posteriores modificaciones
---------------------------	--

En línea del aplicativo RD 1169/2011, el único documento legal válido de información al consumidor es la propia etiqueta del producto a consumir.  
 La información contenida en esta ficha técnica es informativa y susceptible de sufrir modificaciones derivadas de cambios de recetas sobre el propio producto.  
 Ante cualquier duda deben de referirse siempre al embalaje y al lote específico de entrega.

**ETIQUETAJE**