

Fecha actualización: 10/06/2024

FILETE DE MERLUZA CON PIEL CONGELADO

COMERCIALIZADOR

Razón Social: PESCADOS E. GUILLEM S.L.
Dirección: C/ Motor de L' Ale, 41. 46220 Picassent – Valencia - España
Teléfono: 96 121 88 44
Teléfono Crisis Alimentaria 24h: 626.566.598
E-Mail: eguillem@eguillem.com
Nº Registro Sanitario: 12.12258/V

PRODUCTO

Denominación Comercial: Filete de Merluza Hubbsi
Nombre científico: Merluccius hubbsi
Origen: China
Método de producción: Capturado en el Océano Atlántico
FAO 41
Arte de Pesca: Pescado con redes de arrastre
Envase: Caja máster de 5kg (5x1)



INGREDIENTES

Merluza, estabilizante (E451).

ALÉRGENOS

Contiene **pescado** y posibles trazas de **crustáceos y moluscos**.

CARACTERÍSTICAS

Filete, con piel, sin espinas (PBO), congelado.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Tamaño: 150-200 gr.
Peso Neto: 3,75 Kg.
Glaseo: 25%
Peso Neto con glaseo: 5 Kg.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Caja de cartón impreso y bolsa con rider marca eguillem.

Formato palet Euro 80x120cm
Nº de cajas/palet _____ 135 cajas
Base palet _____ 9 cajas
Capas palet _____ 15 cajas
Kg palet _____ 675 Kg.

*Paletización susceptible a variaciones.

VALORES NUTRICIONALES

Información Nutricional Media	100 g
Valor Energético	339 kJ/ 81Kcal
Grasas	2,0 g
De las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de Carbono	0,0 g
De los cuales azúcares	0,0 g
Proteínas	15,8 g
Sal	0,20 g

OMGS Y ALIMENTOS IRRADIADOS

No contiene OMGs. Producto no sometido a radiaciones ionizantes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Sabor	Característico del producto
Textura	Característico del producto

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) N° 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 sobre las normas de aplicación a la comercialización para determinados productos pesqueros, y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento 1379/2013 y sus posteriores modificaciones, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, y en el que se especifica la información del consumidor.
- Reglamento (UE) N° 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) N° 1881/2006 sobre el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 37/2010 sobre los límites máximos de sustancias farmacológicamente activas y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005 sobre los requisitos microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 1333/2008 sobre los aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.

- Reglamento 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.
- Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y todas sus modificaciones.

PARAMETROS ANALÍTICOS

Parámetros Físico-Químicos: Legislación: Reglamento (UE) N° 2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos (deroga el Reglamento (CE) N° 1881/2006).

Propiedad	Límites
Plomo	0,30 mg/kg peso fresco
Cadmio	0,050 mg/kg peso fresco
Mercurio	0,50 mg/kg peso fresco

Parámetros Microbiológicos: Legislación: *Reglamento (CE) 2073/2005 toma como referencia la Orden del 2 de Agosto de 1991, derogada por el Real Decreto 135/2010, y modificaciones del Reglamento (CE) 1441/2007.*

Indicadores	Límites
Aeróbios mesófilos (cfu/g)	10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias (cfu/g)	10 ³ ufc/g
Salmonella (cfu/25g)	Ausencia en 25g
Shigella (cfu/25g)	Ausencia en 25g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Almacenamiento: Producto congelado: mantener a -18° C (± 1,5°C).

Una vez descongelado no volver a congelar.

Vida Útil: 24 meses a partir de la fecha de congelación.