



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	Filete Merluza Argentina Con Piel
Código	15074
Formato	10x600g
Marca	Silomar
Glaseo %	<5%
Descripción	Filetes de Merluza Con Piel congelados IQF

1.2. Presentación

Formato unidad	600g
Unidades por caja	10 unidades
Presentación	Envasado Peso Fijo
Envase	Bolsa

1.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	600g
Peso neto escurrido envase	600g
Peso neto caja	6,000kg
Peso neto escurrido caja	6,000Kg

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Longitud	~17-23 ± 2cm
Peso pieza con glaseo	-
Peso pieza sin glaseo	~80-120±25g
Piezas por kg con glaseo	-
Piezas por kg sin glaseo	~8-13 pzas/kg

2.2. Organolépticas

Filetes de Merluza con Piel, sabor, color y olor característicos del propio producto y textura consistente. Ausencia de materias extrañas y parásitos viables, con piel y con poca espina.

3. MATERIA PRIMA UTILIZADA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO


3.1. Materia prima

Nombre científico	Merluccius hubbsi
Características	Congelado a bordo
Método de producción	Redes arrastre
Zona de pesca	Atlántico Suroeste FAO 41
País de origen	Argentina

3.2. Descripción del proceso

Filetes de Merluza con Piel provenientes de fish-block que se separa para su posterior congelación IQF con su glaseo correspondiente.

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Filete **Merluza** con Piel. *Producto libre de OMGs*
 *Contiene pescado, puede contener moluscos.*

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS

Micro. aerobios	<=1 x10 ⁶ ufc/g	Plomo	< 0,30 mg/Kg
Enterobacterias	<=1 x10 ³ ufc/g	Cadmio	< 0,050 mg/Kg
Salmonella	Ausencia/25g	Mercurio	<0,50mg/Kg

Reglamento CE (2073/2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
 Reglamento CE (1881/2006) por el que se fija el contenido máx. determinados contaminantes en los productos alimenticios.
 Los valores para μ aerobios, Enterobact. y Salmonella son valores de referencia no valores límite legislados (Orden 2 agosto 1991 (Derogada))

5. VALOR NUTRICIONAL*

Valor energético	321,7 KJ 76,6 kcal
Grasas	1,3 g de las cuales saturadas 0,3
Hidratos de Carbono	0,6 g de los cuales azúcares <0,05
Proteínas	15,7g
Sal	0,250g

*por cada 100g de producto

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número cajas por capa	9 cajas
Número capas por palet	10 cajas
Número cajas por palet	90 cajas
Altura palet total	180 cm
Peso neto palet	540 Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN unidad consumo	8410053150744
Código EAN caja	18410053150741
Código EAN palet	28410053150748

6.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja

Lote de Producción	Año.Mes.Día [AA.MM.DD]
Fecha Consumo preferente	Mes/Año [MM/AAAA]

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASES

7.1. Bolsa

Material	Complejo laminado de poliéster y polietileno apto uso alimentario
Peso neto	~ 14 g
Dimensiones [LxA]	330x220 mm

7.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado B1 impreso marca Silomar
Peso neto	~ 300 g
Dimensiones [LxAxH]	390x260x165 mm

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte
 Mantener a -18°C. Producto ultracongelado.

8.2. Condiciones en Hogar

Frigorífico	1 día
Congelador sin estrellas	3 días
❄	1 semana
❄❄	1 mes
❄❄❄	Hasta fecha consumo preferente

8.3. Vida útil

La vida útil es de 18 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18°C.
 En caso de descongelación, no se puede volver a congelar y deben ser consumidos dentro de las 24 horas siguientes.

9. MODO DE EMPLEO

Descongele previamente el producto, colocándolo en la parte baja del frigorífico, preferiblemente en un recipiente con rejilla el día anterior a ser utilizado. Una vez descongelado prepárelo al gusto. Cocinar completamente para su consumo.

10. POBLACIÓN DESTINO

Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.

11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA

Razón social	Silomar Elaborados y Distribución, SL
Dirección	Autovía A-3 Madrid-Valencia, km 345 46930 QUART DE POBLET Valencia
Teléfono	+34 961 920 029
Fax	+34 961 920 051
Mail	silomar@silomar.es
R.G.S.E.A.A	ES 1200154/V CE