

15163 Rodaja Merluza Mediana del Cabo



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	Rodaja Merluza Mediana del Cabo
Código	15163
Formato	10x600g
Marca	Silomar
Glaseo %	25±3%
Descripción	Rodajas de Merluza Mediana de corte recto.

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	450g
Peso neto caja	6,000kg
Peso neto escurrido caja	4,500kg

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Altura de corte	2cm±0,2
Peso pieza con glaseo	100-150 ±25g
Peso pieza sin glaseo	80-120±25g
Piezas por kg con glaseo	6-10pzas/kg
Piezas por kg sin glaseo	8-12pzas/kg

2.2. Organolépticas

Rodajas de Merluza Recta, sabor, color y olor característicos del propio producto y textura consistente. Ausencia de materias extrañas y parásitos viables, con piel y espinas.

3. MATERIA PRIMA UTILIZADA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

3.1. Materia prima

Nombre científico	Merluccius capensis /paradoxus
Características	Merluza entera H&G
Método de producción	Redes arrastre
Zona de pesca	FAO 47 Atlántico Sureste
País de origen	Sudáfrica

3.2. Descripción del proceso

Las rodajas se obtienen a partir de Merluza congelada, eviscerada y descabezada, tras un proceso de corte recto en sierra y adición de glaseo de protección correspondiente.

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Merluza. 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	08410053151635
Código EAN caja	18410053151632
Código EAN palet	28410053151639

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	~ 18 g
Dimensiones [LxA]	280x220 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