

15248 Filete Halibut Alaska 150/200



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	Filete Halibut Alaska 150/200
Código	15248
Formato	6x1000 g
Marca	Silomar
Glaseo %	25 ± 3%
Descripción	Filetes Medios de Halibut de Alaska congelados IQF, sin piel, sin espinas.

1.2. Presentación

Formato unidad	1000 g
Unidades por caja	6 Unidades
Presentación	Envasado Peso Fijo
Envase	Bolsa

1.3. Peso unidad

Peso neto envase	1000 g
Peso neto escurrido envase	750 g
Peso neto caja	6,000kg
Peso neto escurrido caja	4,500kg

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Longitud	~ 16-22 ± 2 cm
Espesor	~ 5-8 ± 2 cm
Peso pieza con glaseo	~ 150-200 ± 50g
Peso pieza sin glaseo	~ 120-160 ± 50g
Piezas por kg con glaseo	~ 4-6 piezas/kg
Piezas por kg sin glaseo	~ 6-8 piezas/kg

2.2. Organolépticas

Medios Filetes color blanco, ausencia de hematomas, sabor y olor característicos del producto y textura consistente. Ausencia de materias extrañas, parásitos viables, sin piel y prácticamente sin espinas.

3. MATERIA PRIMA UTILIZADA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

3.1. Materia prima

Nombre científico	Atheresthes stomias
Características	-
Método de producción	Redes de arrastre
Zona de pesca	Océano pacifico Noreste FAO 67
País de origen	China

3.2. Descripción del proceso

Los filetes se obtienen a partir de un proceso de pelado, fileteado, separación en ambas mitades y texturización para una posterior congelación en IQF con el glaseo correspondiente.

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Halibut, agua, estabilizante E-451i. *Producto libre de OMGs*

 *Contiene pescado.*

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	467 KJ 111 kcal
Grasas	2,5 g de las cuales saturadas 0,7
Hidratos de Carbono	0,0 g de los cuales azúcares 0,0
Proteínas	22,0 g
Sal	0,2 g

*por cada 100g de producto

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número cajas por capa	9 cajas
Número capas por palet	10 capas
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	8410053152489
Código EAN caja	18410053152486
Código EAN palet	28410053152483

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 PET y PES apto uso alimentario
Peso neto	~ 18 g
Dimensiones [LxA]	400x230 mm

7.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado impreso marca Silomar.
Peso neto	~ 550 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