



NAVAJAS HOLANDA

Cod. Producto:
1988
Ensis directus

1. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

1.1 MARCA COMERCIAL:	Pasapesca
1.2 DENOMINACION COMERCIAL:	Navajas Holanda 8x1
1.3 DENOMINACIÓN CIENTÍFICA:	Ensis directus
1.4 MATERIA PRIMA:	Navajas
1.5 INGREDIENTES:	Navaja
1.6 ALÉRGICOS:	Contiene moluscos
1.7 ADITIVOS:	-
1.8 PAÍS DE ORIGEN:	Holanda
1.9 ZONA DE CAPTURA:	FAO 27 - Atlántico Noreste
1.10 ARTE DE PESCA:	Rastras
1.11 MÉTODO DE PRODUCCIÓN:	-
1.12 GLASEO:	0%
1.13 TALLAS/CALIBRE (g/pieza):	11-14cm

2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE/CAJA

2.1 PRESENTACION:	Bandejas de 1k		
2.2 TIPO DE ENVASE:	Bandeja plástica termosellada.		
2.3 TIPO DE EMBALAJE	Caja Cartón		
2.4 CONTENIDO:	Navajas		
2.5 PESO NETO (SIN GLASEO):	8kg		
2.6 FORMATO:	8x1kg		
2.7 CAJAS POR PALET:	-	(base): -	(altura): -
1.8 EAN13:	8412060069811	1.9 EAN14:	8412060169818

3. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

3.1 ASPECTO:	Navajas congeladas vivas. El propio del producto
3.2 OLOR:	Sin olor o el típico de la especie
3.3 COLOR:	El típico del producto
3.4 SABOR:	El característico de la especie
2.5 PIEL:	Con piel

4. INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

4.1 Valor energético:	310kj/74kcal	4.4 Hidratos de Carbono:	3,00 g
4.2 Grasas:	1,00 g	De los cuales Azúcares:	0,00 g
De las cuales Grasas Saturadas:	0,00 g	4.5 Sal:	0,05 g
4.3 Proteínas:	13,00 g		

5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (Límite)

5.1 AEROBIOS MESÓFILOS:	<106 ufc/g
5.2 ENTEROBACTERIAS TOTALES:	<103 ufc/g
5.3 SALMONELLA spp.	Ausencia/25g
5.4 LISTERIA MONOCYTOGENES:	Ausencia/25g N=5 C=0

6. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS (Límite)

6.1 Pb:	0,3 mg/Kg
6.2 Cd:	0,1 mg/Kg
6.3 Hg:	1 mg/Kg

7. MÉTODO DE CONSERVACIÓN Y CONGELACIÓN

7.1 CONGELADO:	SI	7.3 REFRIGERADO:	NO
7.2 FRESCO:	NO		
7.4 CONSUMIR PREFERENTEMENTE:	24 MESES DESDE SU ENVASADO		
7.5 CONSERVACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:	A -18°C (+/-3%)		
7.6 USO DEL PRODUCTO Y RECOMENDACIONES:	Mantener en congelación hasta su consumo. Descongelar en refrigeración		

8. DECLARACIÓN OGM (MATERIAL GENÉTICAMENTE MODIFICADO)

El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados.

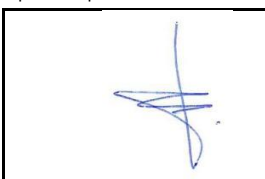
9. OBSERVACIONES

Cambios en las especificaciones de este producto posteriores a la emisión de esta FT, podrian no estar actualizados.
 No se debe alterar la cadena de frio, respetando la temperatura de conservación.

10. ETIQUETAS Y EMBALAJE



Departamento de Calidad
 Aprobado por: CLARA RUBIO



Si desea más información contacte con calidad@pasapesca.es