

	SARDINA ULTRACONGELADA EN BOLSA 1Kg 10% glaseo	Pág.: 1/2
		Fecha: 05-05-2017
	Departamento de Calidad	Revisión: 0

Información general.

Denominación comercial:	SARDINA ULTRACONGELADA EN BOLSA 1Kg 10% glaseo
Denominación científica:	<i>Sardina pilchardus</i>
Código EAN bolsa:	8436550320664
Categoría comercial:	Ultracongelado
Presentación:	Bolsa
	7X1Kg=7kg

Características del producto.

Parámetros microbiológicos					
	Aerobios mesófilos:		10 ⁶ ufc/g (límite superior)		
	Enterobacterias:		10 ³ ufc/g (límite superior)		
	Salmonella / Shigella:		Ausencia 25g muestra		
	Lysteria monocytogenes:		Ausencia 25g muestra		
Legislación aplicada:		Reglamento (CE) 2073/2005 y modificaciones del Reglamento (CE) 1441/2007			
Parámetros químicos:					
	Cadmio en productos pesqueros:	Máximo 0,25 mg/Kg de peso fresco			
	Mercurio en productos pesqueros:	Máximo 0,5 mg/Kg de peso fresco			
	Plomo en productos pesqueros:	Máximo 0,3 mg/Kg de peso fresco			
Legislación aplicada:		Reglamento CE 1881/2006 y modificaciones Reg. 629/2008 ,Reg. 420/2011, Reg. 488/2014 y Reg.2015/1005			
Propiedades organolépticas:					
	Color:		Grisáceo		
	Olor:		Característico		
	Sabor:		Característico		
	Textura:		Firme		
Ingredientes:					
		Sardina (Sardina pilchardus)			
Aditivos:		-			
Alérgenos:					
		Pescado Puede contener moluscos y crustáceos			
OMGs:					
		No contiene			
Legislación aplicada:		Reglamento (UE) 1169/2011 e Rº1379/2013			
Información nutricional en 100g de producto:					
	Valor energético		394 kj / 94,1 Kcal		
	Grasa		1,7g		
	De las cuales saturadas		0,47g		
	Hidratos de carbono		<0,1g		

	De los cuales azúcares		<0,1g
	Proteínas		19,7g
	Sal		0,82g

Advertencia: Los valores presentados son orientativos y dependerán de la época de captura ,zona de pesca y ciclo de vida del pescado

Packaging.

Formatos:		Bolsa
Envase:		Plástico y cartón
Embalaje:		Caja de cartón
Paletización:		108 cajas/palet

Etiquetado.

Datos:		
	Denominación comercial.	SARDINA ULTRACONGELADA EN BOLSA 1Kg
	Denominación científica.	(<i>Sardina pilchardus</i>)
	Zona FAO de captura.	Según corresponda
	Arte de pesca	Según corresponda
	Nº de Lote.	Según corresponda
	Peso neto escurrido.	7x900g=6,3kg
	Fecha de congelación y/o caducidad.	Según corresponda
	Nº Registro Sanitario.	ES-12.09905/PO-CE

Método etiquetado:

	Termotransfer			
--	---------------	--	--	--

Marca etiqueta:

	Noriberica			
--	------------	--	--	--

Método de empleo.

Conservación:	Frigorífico		1 día.		
	Congelador	*	3 días.		
		**	2 semanas		
		***	Varios meses		
Vida útil:		Hasta 18 meses después de la fecha de congelación.			
Norma:		No recongelar una vez descongelado.			

Modo de uso: Una vez descongelado el producto, cocinar como si de un producto fresco se tratase.