

## FOGONERO

FOGONERO FIL PS MSC 500/1000 IQF 11KG  
10% ISL 309



### DESCRIPCIÓN PRODUCTO

**Especie:** *Pollachius virens*

**Código alfa:** POK

**Familia:** Pescado

**Denominación legal:** Filetes de fogonero con piel

**Denominación comercial:** Porciones de fogonero con piel ultracongelado

**Descripción:** Filete al punto de sal

**Presentación:** IQF

**Formato:** 1x11kg

**Tipo de envase:** caja

**Talla:** 500/1000 gramos/piza

**Piezas/envase:-**

**Glaseo y tolerancia:** 10%

**Peso con Glaseo:** -

**Peso Neto:** 11kg

**Peso Neto Ecurrido:** -

### MÉTODO DE PRODUCCIÓN

Capturado  de Cría

Capturado en aguas dulces  Otros

### ZONA DE CAPTURA O CRÍA

FAO N°	Océano/ Mar/ Masa de agua	Subárea de pesca (solo FAO 27 y 37)
27	Atlántico Noreste	Va II – Fondos de Islandia

### ARTE DE PESCA

Redes de arrastre (OTB) y palangres de fondo (LLS)

### ORIGEN

Islandia

### PRODUCTO CERTIFICADO

No Certificado  ASC  MSC  
 Kosher  Otros (Indicar) \_\_\_\_\_

### PROPIEDADES FÍSICO/QUÍMICAS

El producto presenta características organolépticas típicas, sin alteraciones de color, aroma, sabor o textura.

### INGREDIENTES

**Fogonero (*Pollachius virens*) (pescado) sal.**

	T=trazas C=contiene	Cereales con gluten	Moluscos	Crustáceos	Huevos	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Pescado
<b>C</b>															<b>x</b>
<b>T</b>		<b>x</b>	<b>x</b>									<b>x</b>			

### TRATAMIENTO Y PROCESADO

Producto crudo ultracongelado.

### CONSUMO PREFERENTE

36 meses

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

El producto es almacenado y transportado a temperaturas  $\leq$  a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Conservar siempre congelado  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  (8).

### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Descongelar en frigorífico sobre recipiente con rejilla. Lavar en agua fría. Cocinar en parrilla o en sartén, añadiendo al gusto. Una vez descongelado no volver a congelar.



**VALORES NUTRICIONALES** (por 100g)

Valor energético:	221kJ/52Kcal
Grasas	0g
de las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	0g
De los cuales azúcares	0g
Proteínas	13g
Sal	1,8g

**VALOR NUTRISCORE** A  B  C  D**DECLARACIÓN DE OMG's E IRRADIADOS**

No contiene ingredientes modificados. (6)  
No contiene ingredientes que hayan sido sometidos a irradiación. (7)

**LÍMITES MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Dentro de los límites de la legislación vigente.(3, 4, 5)

**NIVEL DE PARÁSITOS**

Dentro de los límites de la legislación vigente.(3)

**TRAZABILIDAD Y MERCADO DE LOTES**

El producto se identifica mediante un código (nº de lote) que garantiza su total trazabilidad en toda la cadena de suministro.

**MARCA**

Genérica

**INFORMACIÓN ETIQUETA**

Información impresa en etiqueta de caja.

**PACKAGING**

El producto cumple con la legislación vigente (9,10, 11)  
Caja máster: cartón

**DATOS LOGÍSTICOS****Unidad de venta:**

Código barras: -

Medidas (LxAxH)(\*): -

**Envase secundario:**

Código barras: -

Medidas (LxAxH)(\*): 60\*18\*25\*

**Paletizado:**

Cajas/palet: 96

Filas/palet: 12

Cajas/fila: 8

(\* ) Las medidas son estimadas y podrían variar en función del lote de producción, cambios en el diseño del packaging y/u otros motivos.

**LEGISLACIÓN APLICABLE**

(1) **Reglamento (UE) nº1169/2011** de 25 de Octubre 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

(2) **RD1334/1999**, de 31 de julio por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

(3) **Reglamento (UE) nº853/2004** el Parlamento Europeo y el consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

(4) **Reglamento (UE) nº2073/2005** de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y modificaciones).

(5) **Reglamento (UE) 2023/915** de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006.

(6) **Reglamento (UE) Nº 1829/2003** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

(7) **Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999**, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, y modificaciones posteriores.

(8) **RD 1109/1991**, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, y modificaciones posteriores.

(9) **Reglamento (UE) nº 10/2011** de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

(10) **Reglamento 1935/2004** del Parlamento Europeo y del consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

(11) **Reglamento (CE) no 2023/2006** de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006 , sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

(12) **Reglamento (UE) no 1379/2013** del parlamento europeo y del consejo de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) no 1184/2006 y (CE) no 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) no 104/2000 del Consejo.

