

FITXA TECNICA

MORRALLA

NOMBRE COMERCIAL:

Preparado para sopa marinera.

COMPONENTES:

- **PESCADO DE ROCA: (6%)** ARAÑA (*Trachinus araneus*), GALERA (*Squilla mantis*), FALSA NECORA (*Liocarcinus depurator*), RUBIO (*Trigla spp*), CABETE (*Lepidotrigla cavillone*).
- **CABEZA DE RAPE (rape blanco) (tacos)** (*Lophius piscatorius*): **(35%)**
- **PESCADO DE ESCAMA: (59%)** BRECA (*Pagellus erythrinus*), BESUGO (*Pagellus acarne*), RASPALLON (*Diplodus Annularis*), DORADA (*Sparus Aurata*), XUCLA (*Spicara maena*), FANECA (*Trisopterus Luscus*), SOLLETA (*Citharus Linguatula*)
- Antioxidantes: E300, E341, E331, E450, E316, E330, E222 (SULFITOS), agua y sal 1.5%.

Generalmente y siempre según temporada, hay una variedad de entre 7 y 10 especies, de las cuales siempre tendrán presencia: galera, cangrejo, lucerna, cabete, faneca, pagel, raspallón, xucla y cabeza de rape (en tacos).

ORIGEN: Pesca extractiva (arrastre).

Principalmente, en zona ZONA FAO 37.1.1 MAR MEDITERRANEO OESTE. Lonjas de la plataforma del delta del Ebro (Cambrils, l'Ametlla de mar, Sant Carles de la Rapita, Benicarló, Vinaroz, Peñíscola, Borriana, Castellón de la Plana).

ARTE DE PESCA:

Pesca extractiva con Redes de Arrastre de Fondo de Puertas (OTB)

DEFINICIÓN:

Combinación de diferentes especies en proporción variable, dependiendo de la campaña de pesca, incluyendo arañas, cabeza de rape (tacos), galera, cangrejo, lluerna, cabot, capet, entre otras especies, que le dan un sabor característico al agua de cocción, resultando un caldo de pescado y marisco que puede consumirse directamente o bien como fondo para la preparación de arroces, fideuàs, verduras, estofados, etc.

Es, pues, parte integral de la cocina tradicional del mediterráneo.

USO ESPERADO.

Pescado para la producción de caldo.

MODO DE EMPLEO:

Descongelar y cocinar. Una vez descongelado no volver a congelar.

METODO DE PRODUCCIÓN:

- Tratamiento con TQI Anpex 100/C (*E-316, E-330 y E-331iii*), añadiendo hielo y un 1'5% de sal fina para bajar la temperatura del baño entre 2º y 5ºC.
- Los crustáceos (galera y cangrejo) son tratados con Melacide SC 20(*E-222,E-300 ,E-331iii, E-450i y E-341*) siguiendo las mismas pautas que el producto anterior.
- Las diferentes especies se congelan IQF a -20ºC en cámara congelación.
- Proceso de glaseado con TQI ANPEX GLASS 60L añadiendo a una mezcla de agua y hielo – removiendo hasta homogeneizar a una temperatura aproximada de 2ºC, el tiempo de inmersión para este tratamiento es de 3 minutos.
La proporción glaseado es alrededor del 20%
- Se seleccionan posteriormente y se envasan conjuntamente.

INFORMACIÓN NUTRICINAL (por cada 100g.):

- Valor Energético: 91 kcal.
- Grasas: 1,6 g.
- Ácidos Grasos Saturados: 0,9 g.
- Hidratos de Carbono: <0,1 g.
- Azúcares: <0,48 g.
- Proteínas: 19,0 g.
- Sal 0,31 g.

LOTE:

El lote se codifica mediante un número de seis dígitos, correspondiente a la fecha de producción (los dos primeros corresponden al día, los dos segundos al mes y los dos últimos al año).

CADUCIDAD:

24 meses a partir de la fecha de fabricación.

ALERGENOS

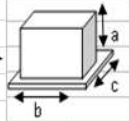
	PRESENTES EN EL PRODUCTO	PRESENTES EN EL PROCESO
GLUTEN Y DERIVADOS	-	-
CRUSTACEOS Y DERIVADOS	+	+
HUEVOS Y DERIVADOS	-	-
PESCADO Y DERIVADOS	+	+
CACAHUETES	-	-
SOJA Y DERIVADOS	-	-
LECHE Y DERIVADOS	-	-
FRUTOS DE CASCARA Y DERIVADOS	-	-
APIO Y DERIVADOS	-	-
GRANOS DE SESAMO Y DERIVADOS	-	-
MOSTAZA Y DERIVADOS	-	-
DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	+	+
ALTRAMUCES Y DERIVADOS	-	-
MOLUSCOS	+	-

+	Presencia
-	Ausencia

CONDICIONES DE ALMACENAJE:

Conservar en camara de congelación a una temperatura de -18°C.

FICHA LOGISTICA:

Código artículo:	54602	Cajas palet	208	Dimensiones unidad	125x285x205 mm	
Unidades caja	1	Cajas capa	16	Dimensiones caja	125x285x205 mm	
Peso neto uni. (g)	2 kg	Capas palet	13	Dimensiones palet	1750x1200x80 mm	
Peso neto caja (g)	0,163 g.			Código EAN13		

POBLACION DESTINACION:

- Otras empresas alimentarias
- Venta en establecimientos autorizados para venta directa al consumidor.
- Restauración

DECLARACION OMGs

La empresa 7 de Peix, S.L. certifica que ninguno de sus productos suministrados entran en el ámbito de aplicación del reglamento 1829/2003, y por consiguiente tampoco en el 1830/2003.

Con lo que en base a estas premisas garantiza que los productos suministrados están libres de ser OGM y sus componentes están libres de ser etiquetados de acuerdo a los reglamentos citados.

PRESENTACIÓN: Cajas cartón con una bolsa de 1x2, 2x2 kg, etc.

