

FICHA TÉCNICA

Nombre científico: **NO APLICABLE** (Sp. pl.)

NOMBRE COMERCIAL:

Fritura de pescado mediterráneo "Cuatro Variedades".

INGREDIENTES:

Combinación de las especies listadas a continuación.

PROPORCIONES aproximadas (dependiendo de la campaña)

- Salmonete 25%
- Peluda 25%
- Boquerón 25%
- Mollera 25%

Nombre científico: ***Mullus barbatus barbatus*** (Linnaeus, 1758)

NOMBRE COMERCIAL: Salmonete, Moll de fang, Mollet.

Nombre científico: ***Citharus linguatula*** (Linnaeus, 1758)

NOMBRE COMERCIAL: Peluda, Palaia.

Nombre científico: ***Trisopterus luscus*** (Linnaeus, 1758)

NOMBRE COMERCIAL: Faneca, Mollera.

Nombre científico: ***Engraulis encrasicolus*** (Linnaeus, 1758)

NOMBRE COMERCIAL: Boquerón, Seitó, Aladroc, Bocarte.



ORIGEN: Pesca extractiva (arrastre).

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

ARTE DE PESCA:

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

DEFINICION:

Combinación de pescados congelados y glaseados.

USO ESPERADO.

Consumo directo.

MODO DE EMPLEO:

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



METODO DE PRODUCCIÓN:

- Tratamiento con TQI Anpex 100/C (*E-331iii*, *E-316* y *E-330*) añadiendo hielo y un 1'5% de sal fina para bajar la temperatura del baño entre 2º y 5ºC.
- Las diferentes especies se congelan IQF a -32ºC en un túnel de aire forzado.
- 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 aproximada de glaseado es de un 10 - 15%
- Se seleccionan posteriormente y se envasan conjuntamente.

INFORMACIÓN NUTRICINAL (por cada 100g.):

- Valor Energético: 92,0 kcal.
- Grasas: 3,1 g.
- Ácidos Grasos Saturados: 0,8 g.
- Hidratos de Carbono: 0,3 g.
- Azúcares: 0,0 g.
- Proteínas: 11,8 g.
- Sal 0,5 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.

7 de Peix, S.L.

CIF: B-43.997.253

N.R.S. : 12.19214/T

Ver 10.dic.2019

ALERGENOS

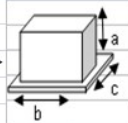
	PRESENTES EN EL PRODUCTO	PRESENTES EN EL PROCESO
GLUTEN Y DERIVADOS	-	-
CRUSTACEOS Y DERIVADOS	-	-
HUEVOS Y DERIVADOS	-	-
PESCADO Y DERIVADOS	+	+
CACAHUETES	-	-
SOJA Y DERIVADOS	-	-
LECHE Y DERIVADOS	-	-
FRUTOS DE CASCARA Y DERIVADOS	-	-
APIO Y DERIVADOS	-	-
GRANOS DE SESAMO Y DERIVADOS	-	-
MOSTAZA Y 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:	54617	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 2 kg.

