

Lomos de Merluza del Cabo MSC con piel. 4x5kg

Nombre científico: *Merluccius capensis/merluccius paradoxus*

Denominación en España: Merluza del Cabo

Código FAO de la especie: HKC/HKO

Marca Comercial: FORTITUDE FISHING

Método de Producción: Pesca Extractiva

Arte de Pesca: Redes de Arrastre. OTB

Zona de Pesca: Atlántico Sudeste. Area FAO 47

Origen: Namibia

Establecimiento Productor Autorizado: Tunacor Fisheries LTD N° 4D



Ingredientes

Merluza (*Merluccius capensis/paradoxus*)

ETP-COM

Edición: 5 23/02/2024

Descripción del producto

Lomos de merluza con piel, sin espinas (ocasionalmente podrían presentar alguna espina), envueltos individualmente en plástico azul semitransparente

Descripción Envase

4 estuches de 5kg de cartoncillo impreso en caja máster de cartón corrugado

Vida útil

24 meses desde la fecha de congelación

Instrucciones de conservación

Mantener a una temperatura igual o inferior a -18°C

Una vez descongelado, no volver a congelar

Instrucciones de uso

Consumir previo tratamiento culinario



Tallas	Número de piezas por estuche (aprox)	Peso neto	Envases
--------	--------------------------------------	-----------	---------

M 80-120g	52-55	20 kg (4X5Kg)	Envase Primario: Saquitos plástico azul semitransparente (LDPE 4). Tara: 2-6g cada uno Envase Secundario: Estuche cartoncillo (PAP 21). Tara: 120-125g cada uno Envase máster: Caja de cartón corrugado impreso (PAP 20). Tara: 450g Cumple con los Reglamentos (UE) 1935/2004, 2023/2006 y 10/2011
L 120-160g	37-40		
XL 160-200g	27-30		

Datos de Paletización (Formato Euro)

Medida de Master (Largo x ancho x alto): 37 x 27 x 27 cm

Medida de estuche (Largo x ancho x alto): 35 x 25 x 6 cm

Paletización (Base x Altura): 9x6

Cajas Palet : 54

Parámetros Higiénico-sanitarios

Características Organolépticas	Química	Microbiología (UFC/g)
<ul style="list-style-type: none"> - Color: Carne Blanco-rosada y piel gris - Olor: Fresco - Textura: Firme - Sin aditivos - Sin agua añadida - Sin OGMs - Sin Ingredientes Irrradiados - Sin Glaseo - Alérgenos: Pescado - Ocasionalmente podría presentar alguna espina 	<ul style="list-style-type: none"> - NBVT: < 35 mgN/100 g - Cadmio <0.05 ppm - Mercurio <0.5 ppm - Plomo <0.3 ppm - Suma de dioxinas: <3.5 pg/g de peso en fresco - Suma de dioxinas y PCBs similares a dioxinas: <6.5pg/g de peso en fresco - Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB 138, PCB 153 y PCB 180: <75ng/g de peso en fresco - Sustancias perfluoroalquiladas (µg/Kg peso fresco): PFOS: 2,0; PFOA: 0,2; PFNA: 0,5; PFHxS: 0,2; Σ PFOS+PFOA+PFNA+PFHxS: 2,0 	<ul style="list-style-type: none"> - Colonias aerobias mesófilas a 30°C: <1.000.000 - Enterobacterias: <1.000 - Salmonella-Shigella: Ausencia en 25 g - Staphylococcus aureus: <100 - Listeria: <100 - E.Coli: <10
	-Cumple con Reglamento (UE) 2074/2005 y 2023/915	Cumple el Reglamento (CE) 2073/2005

Información en Cartón

- Nombre comercial y científico
- Alérgenos
- Nombre y autorización del establecimiento elaborador
- Talla
- Lote
- Peso Neto
- Fecha de Congelación: día/mes/año
- Consumir preferentemente antes del fin de: mes/año
- Producto de Namibia
- Capturado con redes de arrastre en el Atlántico Sudeste (FAO 47)
- Nombre y dirección del Distribuidor: Fortitude Fishing
- Producto Congelado. Instrucciones de conservación
- Cumple Reglamentos (UE) 1169/2011 y 1379/2013

Información nutricional / Nutrition declaration	Por 100g / Per 100g
Valor energético / Energy value	281/67 kJ/Kcal
Grasa / Fat	0,4 g
Ácidos grasos saturados / Saturates	0,1 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	0 g
Azúcares / Sugars	0 g
Proteína / Protein	16 g
Sal / Salt	0,3 g

Estándar IFS Bróker

Fortitude Fishing SL se encuentra certificado bajo el estándar IFS Bróker. El producto proviene de un proveedor certificado bajo una norma IFS u otra norma GFSI.

Cadena de Custodia MSC

Fortitude Fishing SL está certificado en la cadena de custodia MSC (MSC-C-58899)