

Supremas de Merluza del Cabo MSC sin Piel Congeladas 4x5 Kg

Nombre científico: *Merluccius capensis/merluccius paradoxus*
 Denominación en España: Merluza del Cabo
 Marca Comercial: FORTITUDE FISHING
 Método de Producción: Pesca Extractiva
 Arte de Pesca: Redes de Arrastre. OTB

Ingredientes

Merluza del cabo (*Merluccius capensis/paradoxus*)

ETP-COM
 Edición: 4 23/02/2024

Zona de Pesca: Atlántico Sudeste. Área FAO 47

Origen: Namibia

Establecimiento Productor Autorizado: Factoria Tunacor Fisheries Limited N°4D

Descripción del producto

Porciones de merluza formadas a partir de piezas de filetes de merluza, sin espinas sin piel, sin glaseo. Envueltos individualmente en film plástico azul semitransparente, dentro de un estuche impreso.

Descripción Envase

4 estuches de 5 kg netos cada uno dentro de una caja master impresa

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



Peso individual de las supremas	Peso Neto por Estuche	Nº de piezas por estuche (aprox)	Peso neto caja máster	Envases
100 g	5 kg	50	20 kg (4x5)	Envase Primario: Plástico azul semitransparente (LDPE 4) Tara aproximada: 2g Envase Secundario: Estuche de cartoncillo (PAP 21). Tara aproximada: 120 g por estuche Envase máster: Caja de cartón corrugado impreso (PAP 20). Tara aproximada: 450 g Cumple con los Reglamentos (EU) 1935/2004, 2023/2006 y 10/2011

Datos de Paletización (Formato Euro)

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

Paletización (Base x Altura): 9 x 6

Cajas Palet Máximo: 54

Medida de Estuche (Largo x Ancho x alto): 35 x 25 x 6 cm

Parámetros Higiénico-sanitarios

Características Organolépticas	Química	Microbiología (UFC/g)
<ul style="list-style-type: none"> - Color: Carne Blanco-rosada - Olor: Fresco - Textura: Firme - Sin aditivos - Sin agua añadida - Sin OGMs - Sin Ingredientes Irradiados - 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-Shingella: Ausencia en 25 g - Staphylococcus aureus: <100 - Listeria: <100 - E.Coli: <10

Cumple con Reglamento (EU) 2074/2023 y 2023/915

Información en Cartón	Estándar IFS Bróker	Información nutricional / Nutrition declaration	Por 100g / Per 100g
<ul style="list-style-type: none"> - 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: - Producto Congelado. Instrucciones de conservación Cumple Reglamentos (UE) 1169/2011 y 1379/2013 	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.	Valor energético / Energy value Grasa / Fat Ácidos grasos saturados / Saturates Hidratos de carbono / Carbohydrates Azúcares / Sugars Proteína / Protein Sal / Salt	281/67 kJ/Kcal 0,4 g 0,1 g 0 g 0 g 16 g 0,3 g
Cadena de Custodia MSC			
Fortitude Fishing SL está certificado en la cadena de custodia MSC (MSC-C-58899)			