



FICHA TÉCNICA

MIGA PRIMERA DE ABADEJO SALADO

° RSI	12.14075/SS	
DESCRIPCIÓN	Denominación de venta: MIGA PRIMERA DE ABADEJO SALADO Nombre científico: Teheragra Chalcogramma Origen: Importación Método de producción: capturado Zona de Captura: O. Pacífico FAO 67	
INGREDIENTES	Abadejo de Alaska, (pescado) y sal	
PRESENTACIÓN	Los migas primera se presentan : ⊗ envasadas en cajas de poliestireno ó bandeja de polipropileno de 5 Kgs., embalados en cajas de cartón a razón de 2 envases por caja. ⊗ envasadas en cajas de poliestireno de 2 Kgs., embalados en cajas de cartón a razón de 6 cajas de poliestireno/caja de cartón. ⊗ envasadas en bandejas de poliestireno de 500 Grs., embaladas en cajas de cartón a razón de 20 barquetas/caja (10Kgs./caja). ⊗ envasadas en bandejas de poliestireno de 250 Grs., embaladas en cajas de cartón a razón de 40 barquetas/caja (10Kgs./caja). En todos los casos se etiqueta tanto el envase como el embalaje.	
CONSERVACIÓN	Recomendamos mantener de : +2° y +5 °C Mantener los envases íntegros. Mercancía sujeta a merma continua.	
CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde su fecha de envasado.	
MODO DE EMPLEO	Consumo previo desalado y tratamiento culinario	
GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS QUÍMICAS y FÍSICAS	Ver garantías sanitarias adjuntas	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	ANÁLISIS NUTRICIONAL	RESULTADO Por 100g de producto
	Energía	74,1 Kcal/ 310,5 Kj
	Grasa	< 1 g
	De la cual saturada	< 0,1 g
	Hidratos de carbono	< 0,1 g
	De los cuales azúcares	< 0,5 g
	Fibra	< 1 %
	Proteínas	17,4 g
	Sal	29,5 g
GARANTÍA DE CONTROL	Todo el proceso de producción se encuentra controlado por un Plan de Autocontrol basado en el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).	

Sello y firma de Gerencia

Irun, viernes, 22 de diciembre de 2017

