

71955 Filete de Fogonero



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	Filete de Fogonero
Código	71955
Formato	1x7Kg
Marca	Silomar
Glaseo %	20±3%
Descripción	Filete de Fogonero congelado IQF

1.2. Presentación

Formato unidad	-
Unidades por caja	-
Presentación	Granel
Envase	Caja Cartón

1.3. Peso unidad

Peso neto envase	-
Peso neto escurrido envase	-
Peso neto caja	7,000 kg
Peso neto escurrido caja	5,600 kg

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Longitud	-
Anchura corte	-
Peso pieza con glaseo	~ 625-1250 ±100 g
Peso pieza sin glaseo	~ 500-1000 ±100 g
Piezas por kg con glaseo	~ 1-2 pzas/kg
Piezas por kg sin glaseo	~ 1-2 pzas/kg

2.2. Organolépticas

Filete de Fogonero, sabor, color y olor característicos del propio producto y textura consistente. Ausencia de materias extrañas y parásitos, con piel y prácticamente sin espinas.

3. MATERIA PRIMA UTILIZADA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

3.1. Materia prima

Nombre científico	Pollachius virens
Características	-
Método de producción	Pesca extractiva
Zona de pesca	Atlántico Noroeste FAO 21
País de origen	China

3.2. Descripción del proceso

Los Filetes se obtienen a partir del pescado entero tras un proceso de fileteado, recortado de cola y eliminación de espina. Los filetes son sumergidos en salmuera para conseguir el punto de sal, finalmente se congelan con el glaseo de protección.

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Filete de **Fogonero**, agua y sal.  Contiene pescado.

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos por recuento a 30°C	≤1 10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias por recuento a 30°C	≤1 10 ³ ufc/g
Salmonella-Shigella	Ausencia/25g

5. VALOR NUTRICIONAL*

Valor energético	386 KJ 92 kcal
Grasas	0,8 g de los cuales saturadas 0,1
Hidratos de Carbono	0,0 g de los cuales azúcares 0.0
Proteínas	19,3 g
Sal	1,5 g

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número cajas por capa	6 cajas
Número capas por palet	14 cajas
Número cajas por palet	84 cajas
Altura palet total	190 cm
Peso neto palet	588 Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN unidad consumo	-
Código EAN caja	18410053719559
Código EAN palet	28410053719556

6.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja

Lote de Producción	Año.XXXX [AA.XXXX]
Fecha Consumo preferente	Mes/Año [MM/AAAA]

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASES

7.1. Bolsa

Material	Bolsa transparente polietileno de baja densidad apto uso alimentario
Peso neto	~ 40 g
Dimensiones [LxA]	570x510/15mm




7.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado B1 impreso marca Silomar
Peso neto	~ 500 g
Dimensiones [LxAxH]	580x250x125 mm

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte
Mantener a -18°C. Producto ultracongelado.

8.2. Condiciones en Hogar

Frigorífico	1 día
Congelador sin estrellas	3 días
	1 semana
	1 mes
	Hasta fecha consumo preferente

8.3. Vida útil

La vida útil es de 18 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18°C.

En caso de descongelación, no se puede volver a congelar y deben ser consumidos dentro de las 24 horas siguientes.

9. MODO DE EMPLEO

Descongele previamente el producto, colocándolo en la parte baja del frigorífico el día anterior a ser utilizado. Una vez descongelado prepárelo al gusto. Cocinar completamente para su consumo.

10. POBLACIÓN DESTINO

Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.

11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA

Razón social	Silomar Elaborados y Distribución, SL
Dirección	Autovía A-3 Madrid-Valencia, km 345 46930 QUART DE POBLET Valencia
Teléfono	+34 961 920 029
Fax	+34 961 920 051
Mail	silomar@silomar.es
R.G.S.I.	ES 1200154/V CE