

15321 Filete Limanda 100/150



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	Filete Limanda 100/150
Código	15321
Formato	6x1kg
Marca	Silomar
Glaseo %	20± 3%
Descripción	Filetes de Limanda, congelada IQF, sin piel, sin espinas, sin ventresca.

1.2. Presentación

Formato unidad	1000 g
Unidades por caja	6 unidades
Presentación	Envasado peso fijo
Envase	Bolsa

1.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	1000 g
Peso neto escurrido envase	800 g
Formato (Peso neto caja)	6,000kg
Peso neto escurrido caja	4,800kg

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Propiedades

Longitud	~ 15 -20 ± 5cm
Anchura	~ 6 - 8 ± 2cm
Peso pieza con glaseo	~ 100 -150 ± 25g
Peso pieza sin glaseo	~ 75 -125 ± 25g
Piezas por kg con glaseo	~ 7-10 piezas/kg
Piezas por kg sin glaseo	~ 8-12 piezas/kg

2.2. Organolépticas

Filetes color blanco, ausencia de hematomas, sabor y olor característicos del producto y textura consistente. Ausencia de materias extrañas, parásitos viables, sin piel y prácticamente sin espinas.

3. MATERIA PRIMA UTILIZADA Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

3.1. Materia prima

Nombre científico	Limanda aspera
Características	-
Método de producción	Pesca extractiva
Zona de pesca	Océano pacífico FAO 67
País de origen	China

3.2. Descripción del proceso

Los filetes se obtienen a partir de un proceso de pelado, fileteado y texturización para una posterior congelación en IQF con el glaseo correspondiente.

3.3. Lista de ingredientes. Alérgenos

Limanda, agua, estabilizante E-451i.

 Contiene *pescado*.

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / FÍSICO-QUÍMICOS

Micro. aerobios	<=1 106 ufc/g	Plomo	< 0,30 mg/Kg
Enterobacterias	<=1 103 ufc/g	Cadmio	< 0,050 mg/Kg
Shalmonella	Ausencia/25g	Mercurio	<0,50mg/Kg

5. VALOR NUTRICIONAL*

Valor energético	83,7 kcal 351,54 KJ
Proteínas	17,5g
Hidratos de Carbono	0,5 g de las cuales azúcares 0,0
Grasas	1,5 g de las cuales saturadas 0,2
Sodio	100,00 mg

*por cada 100g de producto

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número cajas por capa	9 cajas
Número capas por palet	10 capas
Número cajas por palet	90 cajas
Altura palet total	170 cm
Peso neto palet	540 kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN unidad consumo	8410053153219
Código EAN caja	18410053153216
Código EAN palet	28410053153213

6.2. Marcado de fechas en unidad consumo y caja

Lote de Producción	Año.Mes.Día [AAMMDD]
Fecha Consumo preferente	Mes/Año [MM/AAAA]

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASES

7.1. Envase

Material	Complejo laminado de poliéster y polietileno apto uso alimentario
Peso neto	~ 20 g
Dimensiones [LxA]	415x250 mm

7.2. Embalaje

Material	Cartón ondulado impreso marca Silomar
Peso neto	~ 500g
Dimensiones [LxAxH]	390x270x150 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.E.A.A	ES 1200154/V CE