



FICHA TÉCNICA: F.T. A5111
Edición 3

Fecha de emisión / Data de emissão: **11-4-2016**
1 de 2

MERLUZA ARGENTINA

PESCADA

Nº ARTICULO: A5111, A5120, A5130, A5135, A5140, A5150, AT110, AT120, AT125, AT130, AT135, AT140, AT150
UB110, UB120, UB125, UB130, UB135, UB140, UB150, VE111, VE120, VE130, VE140

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / DESCRIÇÃO DO PRODUTO

NOMBRE COMERCIAL / NOME COMERCIAL: **Merluza argentina / Pescada**
NOMBRE CIENTÍFICO / NOME CIENTÍFICO: *Merluccius hubbsi*
ORIGEN / ORIGEM, ZONA DE CAPTURA: Argentina, Atlántico Sudoeste, FAO 41
ARTE DE PESCA: Redes de arrastre / Redes de arrastar



PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Número de piezas, tamaño, peso/pieza	1, 2, 2L, 3, 3L, 4, 5	Número de peças, tamanho, peso/peça
Peso neto	10-16 kg	Peso líquido
Peso escurrido	10-16 kg	Peso líquido escurrido
Glaseo (%)	0	Glaseo (%)
Peso caja, formato	HG envuelto indiv.	Peso caixa, formato

COMPOSICIÓN / COMPOSIÇÃO

INGREDIENTES: Merluza argentina (*Merluccius hubbsi*)

INGREDIENTES: Pescada (*Merluccius hubbsi*)

ALÉRGENOS: Pescado

ALÉRXENOS: Peixe

DECLARACIÓN DE OMG: Este producto no contiene, está compuesto o se ha producido a partir de OMG, ni ha sido obtenido de animales alimentados por piensos que contienen OMG.

DECLARAÇÃO OGM: Este produto não contém e não é produzido a partir de OGM ou foi obtido a partir de animais alimentados com rações que contenham OGM.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g / VALORES NUTRICIONAIS POR 100g

Energía (kJ/kcal)	377 / 90	Energía (kJ/kcal)
Grasas (g)	1	Lípidos (g)
de las cuales: saturadas (g)	0,4	dos quais: ácidos gordos saturados (g)
Hidratos de carbono (g)	0	Hidratos de carbono (g)
de los cuales: azúcares (g)	0	dos quais: açúcares (g)
Proteínas (g)	18	Proteínas (g)
Fibra (g)	0	Fibra (g)
Sal (g)	0,18	Sal (g)

LOTE - VIDA ÚTIL / PRAZO DE VALIDADE

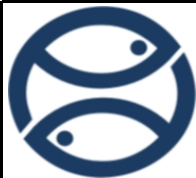
LOTE: XX YY ZZ XX: Identificación del buque, YY identificación de la marea, ZZ identificación del año
VIDA ÚTIL / PRAZO DE VALIDADE: 24 meses desde la fecha de elaboración. 24 meses a partir da data de fabricação.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar y transportar a temperatura igual o inferior de -18°C
Conservar e transportar a temperatura igual ou inferior de -18°C

MODO DE UTILIZACIÓN / MODO DE UTILIZAÇÃO

Descongelar en refrigeración y cocinar previamente al consumo. No volver a congelar una vez descongelado.
Descongelar em refrigeração e cozinhar antes do consumo. Não volte a congelar após descongelação.



FICHA TÉCNICA: F.T. A5111

Fecha de emisión / Data de emissão: 11-4-2016

Edición 3

2 de 2

MERLUZA ARGENTINA**PESCADA**Nº ARTICULO: A5111, A5120, A5130, A5135, A5140, A5150, AT110, AT120, AT125, AT130, AT135, AT140, AT150
UB110, UB120, UB125, UB130, UB135, UB140, UB150, VE111, VE120, VE130, VE140**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Aeróbios mesófilos	$\leq 1 \times 10^6$ ufc/g	Contagem de aeróbios mesófilos
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	<i>Escherichia coli</i>
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	<i>Staphylococcus aureus</i>
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25g	<i>Salmonella spp</i>

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Plomo	$\leq 0,3$ mg/kg	Chumbo
Mercurio	$\leq 0,5$ mg/kg	Mercúrio
Cadmio	$\leq 0,05$ mg/kg	Cádmio

ETIQUETADO / ROTULAGEM

Denominación del producto	Denominação do produto
Nombre Científico	Nome Científico
Zona de Captura y Arte de pesca	Origem e Arte de pesca
Ingredientes y Alérgenos	Ingredientes e Alérgenos
Peso Neto	Peso Líquido
Fecha de congelación	Data de congelação
Nº de Lote, Fecha de Consumo preferente	Nº de Lote, Data de Consumo preferente
Temperatura de Conservación	Temperatura de Conservação
Recomendaciones	Recomendações
Razón social de la empresa	Identificação da empresa
Origen del Producto	Origem do Produto
Nº autorización UE	Nº autorização UE

DATOS LOGÍSTICOS / DADOS LOGÍSTICOS

Bolsas por caja	-	Bolsas por caixa
Peso caja (kg)	10-16	Peso caixa (kg)
Cajas por Base de Palé EUR	4	Caixas por Base na Paleta EUR
Peso Base (kg)	40 - 64	Peso Base (kg)
Bases por Palé (en altura)	14-17	Bases por Paleta (em altura)
Cajas por Palé	56-68	Caixas por Paleta
Peso Palé (kg)	480 - 768	Peso da Paleta (kg)
Dimensiones de la Unidad de venta (mm)	575x370x110	Dimensões da Unidade de venda (mm)
Dimensiones del Cartón Master (mm)	575x370x110	Dimensões do Cartão Master (mm)
Altura del palé (mm)	1800	Altura do paleta (mm)
Código EAN13 Unidad de venta	-	Código EAN13 Unidade de venda
Código ITF14 Cartón Máster	-	Código ITF14 Cartão Master

Envase: Según especificaciones E+E. FA05

El producto cumple con la legislación europea en cuestiones de etiquetado y seguridad alimentaria.
O produto está em conformidade com a legislação europeia em matéria de rotulagem e segurança alimentar.