

FICHA DE PRODUTO

TRANCE DI VERDESCA S/P CONGELATE

Rodaja tintorera s/p congelada

CODIGO 003271

PRODUTO ACABADO

INGREDIENTES/ALERGENOS	DEN. CIENTIFICA	ZONA PESCA	CÓDIGOS BARRAS
Tintorera 100 % (PESCADO)	Prionace glauca	Pescado en OC. Atlantico Sudoeste con sedales y anzuelos	05601736048776

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS / FISICAS

COLOR EXTERIOR	crema
COLOR INTERIOR	crema
TEXTURA	sui generis
SABOR	sui generis
ODOR	sui generis
PRESENTACIÓN	Solido, spiel rodaja, congelado
FORMA	sui generis
TEMPERATURA ALMAC.	"-18°C"
GLASEO	NA
TALLA	NA
ESPESSURA	1,5 cm
TIPO DE CORTE	NA

El producto debe estar libre de parásitos y cuerpos extraños.
Pode conter espinhas

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

	PERIODICIDAD	LIMITE
AERÓBIOS MESÓFILOS	Por muestra	1 x 10 ⁶ cfu/g
E. COLI		10 cfu/g
S. AUREUS		100 cfu/g
SALMONELLA		Ausência
LISTERIA M.		Ausência

En este producto no se añaden aditivos alimentarios.

Nota: los límites indicados son extraídos de la legislación (portuguesa y comunitaria) / Portuguesa Norma / Recomendación contenida en Cap.12 - Procedimientos Verificación del Plan HACCP correspondiente.

Los métodos utilizados también se describen en el plan HACCP.

PROCESSO DE PREPARACIÓN

Este producto passa pelos pasos descritos en el diagrama de flujo del plan HACCP "PESCADO CORTADO, GLASEADO Y ENVASADO O SOLAMENTE ENVASADO".

EXPEDICIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Nº CAJAS / PALET:	99
Nº UNIDADES / PALET	NA
CAJAS / CAMADA	9
Nº CAMADAS	11
PESO BRUTO	aprox.600 Kg
TEMPERATURA ALM.	"-18°C"
TEMPERATURA TRANSPORTE:	"-15°C" a "-18°C"

En esta etapa, se aplica al sistema de gestión de inventario FIFO.
La carga del vehículo se lleva a cabo de acuerdo con el LIFO.
El transporte se realiza en un vehículo cerrado y refrigerado.

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES (/100 g)

ENERGIA	544 Kj / 130 Kcal
LÍPIDOS	4,5 g
DE LOS CUALES, SATURADOS	0,9 g
HIDRATOS DE CARBONO,	0 g
DE LOS CUALES, AZÚCARES	0 g
PROTEÍNAS	21 g
SAL	<0,1 g

ENAVASE

ENVASE PRIMARIO	NA
MEDIDAS DE LA UNIDAD	NA
PLNUNIDAD	NA
PNE UNIDAD	NA
ENAVASE SECUNDARIO	Caja de carton V76
MEDIDAS CAJA	390 x 252 x 150 mm
PN CAJA	NA
PNE CAJA	6 Kg
Nº UNIDADES / CAJA	variable

ROTULACIÓN

TRANCE DI VERDESCA S/P CONGELATE
Rodaja tintorera s/p congelada

(Prionace glauca)

Peso netto (senza glassatura): **6 Kg**
PESO ESCURRIDO:
Data di produzione/ fecha de producion: **17/09/2019**
Congelato if/congelado en:
CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO LA FINE DI: **09/2021**
Consumir preferentemente antes de:
PESCATO IN/PESCADO EN: Oceano Atlantico Nord occidentale FAO21/
Oceano Atlantico Nord-orientale FAO27 con AME PALANGARI
Oceano Atlantico Noroeste FAO 21/Oceano Atlantico
Noroeste FAO 27, CON SEDALES Y ANZUELOS
Metodo di produzione/METODO DE PRODUCCION: Pesca estrattiva/PESCA ESTRATICA
Il prodotto va conservato ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C.
Una volta scongelato non va ricongelato e deve essere consumato
entro 24 ore dalla scongelamento, previa cottura.
Conservar el producto a una temperatura igual o inferior a -18°C.
Una vez descongelado no volver a congelar y consumir antes de 24h.
CONTIENE PESCE/CONTIENE PESCADO

Lotto produzione/LOTE:
P200001198

COD: 003271

PRODOTTO DA:
MAR IBERICA, S.A.
RUA DAS PEDRAS BRANCAS
Nº106, 4930 - 5165, PEDRO DA
TORRE VLN PORTUGAL



DURABILIDAD DEL PRODUCTO

24 meses después de la fecha de envasado, en su embalaje y temperatura original -18°C.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E USO PRETENDIDO

Mantener a -18 ° C. Una vez descongelado, no volver a congelar.
Descongelar en la estante inferior de la nevera, durante aproximadamente 12 horas.
Após descongelación, el producto puede ser cocinado como si fuera un producto fresco.
Se puede cocinar al gusto del consumidor.
Después de la descongelación mantener el producto en la nevera y consumir en menos de 24 horas.
Este producto puede ser consumido por todo tipo de personas, en general, con excepción de los consumidores con intolerancia al pescado y sus derivados.

ELABORADO POR: MARGARIDA RODRIGUES
DATA: 16/07/2020