

|   |                                  |                     |
|---|----------------------------------|---------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> | fecha: FEBRERO 2013 |
|   |                                  | Rev: 0              |
|   |                                  | Código FT-01        |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denominación comercial:  | <b>DESMIGADO EXTRA AM ISLANDIA GADUS</b> |
| Denominación científica: | <i>Molva molva</i>                       |
| Código del producto:     | 59088                                    |
| Código EAN 13:           | 8435032636262                            |

|                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| Método de obtención            | Pesca extractiva           |
| Lugar de origen                | Islandia                   |
| Zona de captura                | Atlántico Norte (FAO-27)   |
| Ingredientes                   | Maruca (Molva molva) y sal |
| Ingredientes alergenos / OGM's | Ausencia                   |
| Peso neto                      | 1000 GRS.                  |
| Peso unitario (rango de peso)  | 5-100 Grs.                 |
| Calibre (piezas / Kg)          | Variable                   |
| Forma de presentación          | Desmigado                  |
| Modo de conservación           | Conservar entre 2 y 5 °C   |
| Fecha de consumo preferente:   | 12 meses                   |
| Codificación del lote          | Año / mes / semana)        |



|                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| <b>INFORMACION NUTRICIONAL</b>  |                         |
| Valor energético (Kcal / Kj)    | 107,68 Kcal / 455,39 Kj |
| Proteína bruta (%)              | 19,30                   |
| Hidratos de carbono Totales (%) | 3,57                    |
| Materia grasa (%)               | 1,80                    |
| Humedad (%)                     | 52,06                   |
| Cenizas totales (%)             | 23,27                   |

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| <b>ENVASE</b>                   |             |
| Tipo de envase                  | PLASTICO PE |
| Dimensiones envase (cm)         | 263*157*50  |
| Unidades de producto por envase | Variable    |
| Peso del producto por envase    | 1030 GRS.   |

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| <b>EMBALAJE</b>                  |          |
| Tipo de envase                   | CARTON   |
| Dimensiones envase (cm)          | 61*40*23 |
| Unidades de envases por embalaje | 18       |
| Peso del producto por embalaje   | 18 KGS   |

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| <b>PALETIZACIÓN 1</b>    |              |
| Tipo de palet 1 (cm)     | 80 x 120     |
| Número de cajas por capa | 4 cajas/capa |
| Número de capas          | 5            |
| Total cajas              | 20           |
| Kg/ palet                | 360          |

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>ESPECIF. FÍSICO QUÍMICAS</b> |                                 |
| Residuos medicamentosos         | ausencia                        |
| Plaguicidas                     | ausencia                        |
| Metales pesados                 | Hg<0,5ppm; Cd<0,05ppm; Pb<0,2pp |
| Dioxinas                        | <1000 pg/Kg de grasa            |
| PCB's                           | <2 ppb                          |
| TVBN                            | <35 Mg/100g                     |
| Histamina                       | <100 ppm                        |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>PALETIZACIÓN 2</b>    |  |
| Tipo de palet 2 (cm)     |  |
| Número de cajas por capa |  |
| Número de capas          |  |
| Total cajas              |  |
| Kg/ palet                |  |

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| <b>ESPECIF. MICROBIOLÓGICAS</b> |                          |
| Aerobios mesófilos              | <1x10 <sup>5</sup> ufc/g |
| Enterobacterias                 | <1x10 <sup>3</sup> ufc/g |
| Salmonella y shigella           | Aus / 25g                |
| Staphylococcus aureus           | <1x10 <sup>2</sup> ufc/g |
| Clostridium                     | <1x10 <sup>1</sup> ufc/g |
| E.coli                          | Aus / g                  |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>ESPECIF. ORGANOLÉPTICAS</b> |  |
| Aspecto                        | Característico del producto  |
| Color                          | Blanco característico, homogéneo   |
| Textura                        | Característica del producto, limpia, sin trozos de tripa y ocasionalmente alguna espina. |
| Olor                           | Suave, agradable, con olor a sal.  |
| Sabor                          | Característico del producto  |