

	FICHA TÉCNICA DE PEZ ESPADA FILETE 10% IQF TG 1X3 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 4667
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
 C.I.F. B-83491761
 Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
 28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

PEZ ESPADA FILETE 10% IQF TG 1X3 KG

Código EAN 13: -

Código EAN 128: (01)18436024101352(fc)15 (10)lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN: Filete de pez espada

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Pez espada

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

Si

No, entonces:

Marca proveedor

Marca Blanca

CADUCIDAD (meses)

24 meses

	FICHA TÉCNICA DE PEZ ESPADA FILETE 10% IQF TG 1X3 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 4667
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

24 MESES

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Caja

Unidad mínima de venta: Caja

Caja:

Largo (cm)	35
Ancho (cm)	21
Alto (cm)	9
Unidades caja:	-
Kilos caja:	3

Palet:

Formato Palet:	Europeo
Cajas x Fila:	12
Filas x Palet:	16
Kg de Palet:	576

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	-
De los cuales azúcares	-
Grasas:	4,1
De las cuales saturadas	1,1
Proteínas:	18,2
Sal	-

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g

Kcalorías: 122

Kjulios: 514

	FICHA TÉCNICA DE PEZ ESPADA FILETE 10% IQF TG 1X3 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 4667
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes

Microorganismos aeróbicos / g (30°C)

Coliformes / g (30°C)

Coliformes fecales / g

Estafilococos aureus / g

Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g

Salmonella en 25g

Listeria monocitógenas

Clasificación del producto:

Otras normas ¿???

Shigella: Ausencia

Enterobacterias: < 10

Normas

29X10³

Ausencia

INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso (**indicar también si existen trazas como TRAZAS**):

1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:

a. Trigo

b. Centeno

c. Cebada

d. Avena

e. Espelta

f. Kamut

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo

4. Pescado y productos a base de pescado.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets

6. Soja y productos a base de soja

7. Leche y derivados

8. Lactosa

9. Frutos de cáscara:

a. Avellanas

f. Almendras

b. Anacardos

c. Pascanas

d. Castañas de Pará

e. Pistachos

f. Nueces

g. Nueces de Macadamia

10. Apio y derivados

11. Mostaza y productos derivados

12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

13. Dióxido de azufre y sulfitos

14. Altramuces y productos derivados de altramuces

15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

	FICHA TÉCNICA DE PEZ ESPADA FILETE 10% IQF TG 1X3 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 4667
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Característico
 Sabor: Característico
 Textura: Característico
 Olor: Característico

Otros datos cualitativos:

pH =
 Grados Brix =
 Humedad:
 Ácidos grasos libres:
 Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo: 8 – 10%

% Rebozado:

% Empanado:

% Sal:

Talla o calibre:

Nº piezas:

% inyección:

Peso pieza/unidad:

Origen: Océano Índico, océano Pacífico, Atlántico sureste y sudoriental, Atlántico noreste y nor-oriental.

Zona FAO: 51, 87, 47, 27, 57

Nombre en latín especie: *Xiphias gladius*

Método de producción: Extractiva Acuicultura Otro: ... SEDALES Y ANZUELOS.

Presentación:

- IQF
- VACÍO
- HIGIENIZADO
- INTERFOLIADO
- OTRO

Peso escurrido:

Contiene OMG's: SI NO