



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
FILETE DE FLETÁN

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2023

FT1 F. HALIBUT

|  |   |
|--|---|
| DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE   | Fletán negro / Halibut (Filete)   |
| DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE  | <b>Reinhardtius hippoglossoides</b><br><b>Código Alfa3 FAO: GHL</b><br><b>Familia: Pleuronectidae.</b>  |
| MÉTODO DE PRODUCCIÓN   | <b>Extractiva. Redes de arrastre.</b>   |
| ZONA DE CAPTURA O CRÍA   | <b>FAO 21</b> , Atlántico noroeste / <b>FAO 27.14</b> (Este de Groenlandia).<br>Especificado en etiquetado.   |
| DESCRIPCIÓN  | Producto previamente descongelado; al corte debe presentar una apariencia compacta, no apreciándose a simple vista cristales o agujas de hielo, hematomas, ni color distinto del normal.<br><br>El producto no contiene OMG.<br><br>Presentación en filete <b>en cajas EPS de 3, 4 y 5Kg</b> con hielo y láminas de plástico. |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS   | Color: Característico del producto<br>Aspecto externo: superficie sin babosidad<br>Consistencia: firme  |
| INGREDIENTES   | Fletán, agua 4%, sal, acidulante E-330 (ácido cítrico), corrector de la acidez y estabilizante E-331 (citrato sódico) y E-332 (citrato de potasio).   |
| IDENTIFICACIÓN   | Lote: Asignado por la producción. DD/MM/AA de elaboración.  |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN  | Refrigeración: <b>0-4°C</b> . Distribución en vehículos refrigerados.   |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO   | 6-8 días desde la fecha de envasado<br>Especificado en etiquetado.  |
| CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS<br>(Norma interna)   | Aerobios mesófilos: < 10 <sup>6</sup> ufc/g<br>Enterobacterias totales: <10 <sup>3</sup> ufc/g  |
| CRITERIOS QUÍMICOS   | Cadmio < 0.050 mg /kg<br>Mercurio < 0.50 mg/kg<br>Plomo < 0.30 mg/kg  |
| ALÉRGENOS<br>Alérgenos presentes del reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-). | <b>CONTIENE PESCADO.</b><br>Puede contener trazas de moluscos, crustáceos y sulfitos.   |
| POBLACIÓN DE DESTINO   | Población en general excepto alérgicos a los ingredientes indicados en el apartado "alérgenos".   |

|                |   |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Revisado por:   |
|                | Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. ( <i>poner sello</i> ) |



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO  
FILETE DE FLETÁN

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2023

FT1 F. HALIBUT

|   |  |
|---|--|
| TRANSPORTE  | Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.  |
| VALORES NUTRICIONALES<br>Por 100gr. de porción comestible | Valor energético ..... 329 KJ 79 KCAL<br>Grasas ..... 1.30 g<br>De las cuales saturadas ..... 0.20 g<br>Hidratos de carbono ..... 0 g<br>De los cuales azúcares ..... 0 g<br>Proteínas ..... 16.50 g<br>Sal ..... 0.25 g |
| RECOMENDACIÓN   | Cocinar antes de su consumo (tratamiento térmico en caliente) y consumir durante máximo 3 días desde el tratamiento.<br><b>Producto TRANSFORMADO descongelado, no volver a congelar.</b>                                 |

FOTOGRAFÍA ORIENTATIVA



|                |   |
|----------------|---|
| Elaborado por: | Revisado por:   |
|                | Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. ( <i>poner sello</i> ) |