



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	Reinhardtius hippoglossoides Código Alfa3 FAO: GHL Familia: Pleuronectidae.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Extractiva. Redes de arrastre.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO 21 , Atlántico noroeste / FAO 27.14 (Este de Groenlandia). 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. El producto no contiene OMG. Presentación en filete en cajas EPS de 3, 4 y 5Kg con hielo y láminas de plástico.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Característico del producto Aspecto externo: superficie sin babosidad 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: 0-4°C . Distribución en vehículos refrigerados.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	6-8 días desde la fecha de envasado Especificado en etiquetado.
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Norma interna)	Aerobios mesófilos: < 10 ⁶ ufc/g Enterobacterias totales: <10 ³ ufc/g
CRITERIOS QUÍMICOS	Cadmio < 0.050 mg /kg Mercurio < 0.50 mg/kg Plomo < 0.30 mg/kg
ALÉRGENOS Alérgenos presentes del reglamento 1169/2011 (anexo II - sustancias o productos que causan alergias alimentarias-).	CONTIENE PESCADO. 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 Por 100gr. de porción comestible	Valor energético 329 KJ 79 KCAL Grasas 1.30 g De las cuales saturadas 0.20 g Hidratos de carbono 0 g De los cuales azúcares 0 g Proteínas 16.50 g Sal 0.25 g
RECOMENDACIÓN	Cocinar antes de su consumo (tratamiento térmico en caliente) y consumir durante máximo 3 días desde el tratamiento. Producto TRANSFORMADO descongelado, no volver a congelar.

FOTOGRAFÍA ORIENTATIVA



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