

EMPERADOR FILETE *(Xiphias Gladius)*

3060

DATOS GENERALES

- **DESCRIPCIÓN:** El pez espada, emperador o aguja pala (*Xiphias gladius*) es una especie de pez perciforme de la familia *Xiphiidae*.
- **INGREDIENTES:** Emperador (*Xiphias Gladius*) y agua
- **MÉTODO DE PRODUCCIÓN:** Pesca extractiva. Redes.
- **ZONA DE CAPTURA:** Océano Pacífico. FAO 27 y 34
- **FORMATO PRODUCTO:** Vendrá envasado en bolsas de plástico o material macromolecular autorizado por el Ministerio de Sanidad que lo protege contra las contaminaciones externas, microbiológicas o de otro tipo. Se servirá en cajas de cartón con siete bolsas, y cada bolsa contiene dos unidades emperador, de 400 grs. de peso aproximadamente.
- **PESO NETO:** Ver información en la bolsa.
- **GLASEO:** 20%.
- **ADITIVOS:** No contiene.
- **ETIQUETADO:** Será a lo establecido a la normativa vigente, de acuerdo al contenido de "etiqueta tipo". (R.D. 930/02, R.D.1904/93, R.D. 1808/91, Ley 11/07, R.D. 1334/99, y resto de normativa complementaria vigente, de acuerdo al contenido de "etiqueta tipo" que se adjunta a las especificaciones técnicas de este procedimiento.)

MÉTODO DE CONSERVACIÓN / CONGELACION/ UTILIZACION PRODUCTO

- **MÉTODO CONGELACIÓN:** Ultracongelado.
- **CONSERVACIÓN:** A -18° C.
- **USO DEL PRODUCTO:** Mantener en congelación hasta su consumo. Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado, cocinar y no volver a congelar.
- **GRUPOS VULNERABLES DE CONSUMIDORES:** Alérgicos a pescados, a los crustáceos y marisco.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **ASPECTO:** Según presentación típica, corte de lomo con piel, libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.
- **OLOR Y SABOR:** Propio del pescado fresco y estará exento de olores y sabores anormales.
- **TEXTURA Y COLOR:** Carne marrón de consistencia suficientemente firme, sin síntomas de recongelación o sobrecongelación.
- **ALERGENOS:** Pescados, Moluscos y Crustáceos.

VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100 gr./100 ml.

VALOR ENERGÉTICO	82 Kcal./343 Kj.
GRASAS	1,0 gr.
GRASAS SATURADAS	0,0 gr.
HIDRATOS DE CARBONO	0,0 gr.
H. C. DE LOS CUALES SON AZÚCARES	0,0 gr.
PROTEINAS	18,0 gr.
SAL	0,1 gr.



EMPERADOR FILETE (*Xiphias Gladius*)

LISTA ALÉRGENOS

Lista de ingredientes declarados alérgenos según RD 2220/2004

- (Si) indica la presencia
- (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración
- (No)

LISTA ALÉRGENOS	SI	PC	NO
Leche y sus derivados	☐	☐	☒
Huevo y productos a base de huevo	☐	☐	☒
Soja y productos a base de soja	☐	☐	☒
Pescado y productos a base de pescado	☒	☐	☐
Crustáceos y productos a base de crustáceos	☐	☒	☐
Apio y productos derivados	☐	☐	☒
Cacahuete y productos a base de cacahuete	☐	☐	☒
Sésamo y productos a base de sésamo	☐	☐	☒
Anhídrido sulfuroso, Sulfitos (E-220 a E-227)	☐	☐	☒
Frutos con cascara y derivados	☐	☐	☒
Mostaza y productos derivados	☐	☐	☒
Trigo, sus variedades híbridas y derivados	☐	☐	☒
Centeno, sus variedades híbridas y derivados	☐	☐	☒
Cebada, sus variedades híbridas y derivados	☐	☐	☒
Avena, sus variedades híbridas y derivados	☐	☐	☒
Espelta, sus variedades híbridas y derivados	☐	☐	☒
Kamut, sus variedades híbridas y derivados	☐	☐	☒
Altramuz y productos a base de altramuces	☐	☐	☒
Moluscos y productos a base de moluscos	☐	☒	☐

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS

¿Presente en el producto?

Alimentos modificados genéticamente.

De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o se hayan producidos a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.

SI

NO

☐

☒

Productos irradiados.

La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto.

☐

☒

Nota: Ficha comercial elaborada mediante los datos facilitados por el proveedor

Fecha última revisión: 01.08.2016