

DESCRIPCION

NOMBRE CIENTIFICO Dicentrarchus labrax ZONA DE CAPTURA/METODO _CRIADA EN EL MEDITERRANEO (FAO 37) – ORIGEN TURQUIA TAMAÑOS/CLASIFICACIONES 80-100gr. Ó 100-140gr. NETO **FORMATO** CAJA 5Kg. GLASEADO CON AGUA DESMINERALIZADA, SEGÚN PORCENTAGE REQUERIDO 20% (+/-3%). **APARIENCIA** FILETE DE LUBINA CON PIEL SIN ESCAMAS, CONGELADO INDIVIDUALMENTE Y GLASEADO PUEDE CONTENER RESTOS DE ESPINA. SIN ADITIVOS. CUALIDADES ORGANOLEPTICAS PROPIAS DE LA ESPECIE LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS CONGELACIÓN A -40°C. DURANTE 12 MINUTOS. LAS PIEZAS DEFECTUOSAS SON APARTADAS. PROCESO Y CALIDAD

FILETE DE LUBINA (IQF)

CONGELACION A -40°C. DURANTE 12 MINUTOS. LAS PIEZAS DEFECTUOSAS SON APARTADAS

COMPROBACION DE APARIENCIA Y PESO SEGÚN CONTROL DE PRODUCCION.

ENVASADO BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAJA DE CARTON SMURFIT

ALMACENADO EN FRIGORIFICO PROPIO A -25°C.

TRAZABILIDAD CODIGO IDENTIFICATIVO, LOTE Y FECHAS, IMPRESOS EN LA ETIQUETA (DIA/AÑO EJ. 1263)

DETECCION DE METALES TIPO: GELAN SENSIBILIDAD: 3mmFe

CONSERVACION 18 MESES A TEMPERATURA -18°C

ENTREGA EN EUROPALET (128x5Kg.) Y POR CAMION REFRIGERADO A MINIMO -18°C

ANALISIS MICROBIOLOGICO TVC CORRECTO<200000 ACEPTABLE 200000-5000000

NO ACEPTABLE >500000

ALERGENOS PESCADO

DATOS PRODUCTOR VAN DER LEE SEAFISH B.V.

Schulpengat,2

8320 AB Urk (Holanda)

Nº REGISTRO SANITARIO NL 6106 EC

OFICINA COMERCIAL Gran Via 929 Esc.2 · 1ª Planta Oficina 5 · E-08018 Barcelona

