

FICHA TÉCNICA



	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
--	------------------------------	--

PRODUCTO	RODAJA MERLUZA	
PROVEEDOR	FRIGORÍFICOS PREMAR, S.L.	
PRESENTACIÓN	Envases de 9000 gr. de peso neto.	
FORMATO	Master cartón formato 1 x 9 kg.	

DURACIÓN MÍNIMA	DURACIÓN DEL PRODUCTO 18 meses	LOTE DE FABRICACIÓN	FORMA DE INDICARLO Combinación de seis dígitos
	FORMA DE INDICARLO Mes y año		SITUACIÓN EN EL ENVASE Parte Superior
	SITUACIÓN EN EL ENVASE Parte superior de la caja		
FABRICACIÓN	SISTEMA	La merluza llega a nuestras instalaciones procedente de diversos puntos del mundo, donde es clasificado, seleccionado y cortada en rodajas de distinto tamaño. Se envasan en máquina automática y se deposita en cámara de congelación a –22°C hasta su distribución.	
FÓRMULA	INGREDIENTES	Merluza 85% Glaseo (agua) 15%	
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	<u>DETERMINACIONES</u>	<u>VALOR NOMINAL (100 GR. PRODUCTO)</u>	
	ENERGÍA (KCAL)	78	
	PROTEÍNAS (G)	17	
	HIDRATOS DE CARBONO (G)	Sales minerales 1	
	GRASA (G)	0,30	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Nº total de gérmenes aeróbicos / g	Recuento	Recuento	Bactometer
Enterobacterias totales / g	1000	< 1000	Bactometer
Escherichia coli / g	Ausencia	< 100	Cultivo en placa
Salmonella sp. / 25 g	Ausencia	Ausencia	Minividas
Estafilococcus aureus enterotoxigenico / g	< 100	< 100	Cultivo en placa
Coliformes totales / g	< 100	< 100	Cultivo en placa



FICHA TÉCNICA ACONDICIONAMIENTO

EMBALAJE	Nº de unidades por embalaje: 9000 grs.		
	Descripción (material, cierre, etc.) Master de cartón		
	GRAMAJE Test blanco: 1509 g/m ² Semiquímico: 1809 g/m ² Test 140 g/m ²	DIMENSIONES 30 x 39 x14	PESO 380 grs
PALETIZACIÓN	MEDIDAS DEL PALET 80x120 cm		
	NÚMERO DE EMBALAJES 72		
	NÚMERO DE CAJAS POR CAPA: 9		
	NÚMERO DE CAPAS POR PALET: 8		
	ALTURA DEL PALET CARGADO 1,75 m.		
	PESO DEL PALET CARGADO: 648		



FICHAS MATERIAS
PRIMAS E
INGREDIENTES

LISTA DE INGREDIENTES

INGREDIENTES	ESPECIE	GLASEO	TALLA	DIMESIONES	VARIOS
MERLUZA	MERLUCIS HUBSSI / CAPENSIS	15%			Pescado en Atlántico Sudoeste / Atlántico Sudeste



FICHA TECNICA DEL
PRODUCTO TERMINADO

FÓRMULA CUANTITATIVA POR KG

INGREDIENTES	GRAMOS	%
MERLUZA	870	85
AGUA	130	15

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PARÁMETRO	VALOR	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
T.Interna	-22°C	-18°C	TERMÓMETRO
Talla (pza/kg)	200/300	200/300	Visual
P.H.	5,8	6,2	Ácido
METALES PESADOS	< 0,5 PPM	—	—
PARÁSITOS	AUSENCIA	—	—