



NOMBRE COMERCIAL: Pez espada

NOMBRE CIENTÍFICO: Xiphias gladius

INGREDIENTES: **PEZ ESPADA** (pescado) y agua

CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTO: Alimento no listo para su consumo.

ALÉRGENOS: Puede contener trazas de moluscos

PRESENTACIÓN:

**En filetes:**

A granel: filetes de pez espada congelados, envasados en cajas de cartón de 3 ó 6 kilos, recubiertas de un film de plástico

2ª piel: filetes de pez espada congelados, envasados unitariamente al vacío y embaladas en cajas de cartón de 6 kilos.

**Quesos en cajas:**

A granel: pez espada cortado en quesos congelados, envasados en cajas de cartón a peso variable aproximado de 12 kilos, recubiertas de un film de plástico.

En filetes: pez espada cortado en quesos congelados y a su vez en filetes, envasados en cajas de cartón a peso variable aproximado de 12 kilos, recubiertas de un film de plástico.

**Quesos en bolsas:**

Pez espada cortado en queso, envasados en bolsa de plástico a peso variable aproximado de 12 kilos.

En filetes: pez espada cortado en quesos congelados y a su vez en filetes, envasados en bolsa de plástico a peso variable aproximado de 12 kilos.

**Lomo:**

A granel: lomo de pez espada congelado, envasados en cajas de cartón a peso variable aproximado de 13 kilos, recubiertas de un film de plástico.

En filetes: lomo de pez espada congelados y a su vez cortado en filetes, envasados en cajas de cartón a peso variable aproximado de 13 kilos, recubiertas de un film de plástico.

ETIQUETADO:

La etiqueta lleva la siguiente información:

- Identificación de la empresa (nombre, dirección, teléfono y marca sanitaria)
- Nombre del producto (científico y comercial)
- Ingredientes



**SELPROMAR**

CONGELADOS LA RED 2000 S.L.

## FICHA TÉCNICA DE PEZ ESPADA CONGELADO

- Origen /zona de captura
- Cod: Código alfa
- Método de producción
- Arte de pesca
- Lote
- Ref: Está compuesto de la palabra SALA, seguida de seis dígitos (fecha de envasado).
- Fecha de congelación
- Fecha de consumo preferente (se debe mantener la fecha de caducidad de la materia prima)
- Peso
- Peso Neto Escurrido
- Modo de conservación
- Alérgenos

**LOTE:** Nuestro lote está compuesto de nuestra referencia interna – Lote proveedor.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**  
En congelación entre -18 /-20 °C

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:**  
Se mantiene la establecida por el proveedor.

**RECOMENDACIONES DE USO:**  
Manténgase a la temperatura indicada de almacenamiento. Descongelar a temperatura de refrigeración o en microondas. Una vez descongelado no volver a congelar. Cocinar completamente antes de su consumo.

**DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO:**  
Tiendas, supermercados, bares, restaurantes, almacenes, etc.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Aerobios mesófilos a 31°C ..... 1.000.000 ufc/g  
Enterobacterias ..... 1.000 ufc/g  
Salmonella-shigella ..... Ausencia /25g

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

<b>CONTAMINANTES</b> (Reglamento 1881/2006 y 488/2014) Modif. posteriores	Cadmio	0,25 mg/kg
	Plomo	0,30 mg/kg
	Mercurio	0,50 mg/kg