



NOMBRE COMERCIAL: Caella

NOMBRE CIENTÍFICO: Prionace glauca

PAÍS DE ORIGEN: ECUADOR, ESPAÑA Y OTROS

ZONA FAO: 47, 87, 34 Y OTROS

MÉTODO DE CAPTURA Y ARTE DE PESCA: CAPTURADO – SADALES Y ANZUELOS.

INGREDIENTES: **CAELLA** (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 caella congelados, envasados en cajas de cartón de 10, 7 ó 4 kilos, recubiertas de un film de plástico.

2ª piel: filetes de caella congelados, envasados unitariamente al vacío y embaladas en cajas de cartón de 7 kilos.

**En taquitos:**

A granel: caella cortada en taquitos congelados, envasados en cajas de cartón de 8 ó 5 kilos, recubiertas de un film de plástico.

En bolsas: caella cortada en taquitos congelados, envasados en bolsas de plástico de 1 kilo y envasados en cajas de cartón de 7 kilos.

**En trozos o tacos:**

A granel: caella cortada en trozos o tacos congelados, envasados en cajas de cartón a peso variable aproximado de 13 kilos o 10 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
- Origen /zona de captura
- 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 Ecurrido
- 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 915/2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos	<b>Cadmio</b>	0,05 mg/kg
	<b>Plomo</b>	0,30 mg/kg
	<b>Mercurio</b>	1,00 mg/kg



**SELPROMAR**

CONGELADOS LA RED 2000 S.L.

**FICHA TÉCNICA DE  
CAELLA CONGELADA**