



Ficha Técnica RG-62-06

4287**RODAJAS DE MERLUZA AUSTRAL**Fecha y hora de revisión de este documento: **06.04.2017 - 17:34**

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Formato: 8X290**Glaseo:** 13%**Vida útil:** 18 meses**Marca:** FERRER**EAN:** 8411757042878**Origen. Elaborado en:** CATALUNYA**Tipo de lote:** Fecha de elaboración. Letra "L" + 4 números. El primero corresponde al último dígito del año de fabricación y los otros 3 corresponden a la fecha de fabricación según calendario Juliano.

PESOS Y GRAMAJES

	ENVASE	TOTAL	GRAMAJE
PESO NETO peso escurrido:	255g	2040g	2-3un/envase 20mm de grosor de corte +90g/un
CONTENIDO:	290g	2320g	

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL: Rodajas de merluza austral con piel ultracongeladas**INGREDIENTES:** Merluza.**DENOMINACIÓN CIENTÍFICA:** *Merluccius australis***ZONA Y ARTE DE PESCA:**
PAÍS DE CRÍA: Capturado con redes de arrastre en el océano Pacífico suroeste (FAO 81)

Elaborado por: Humbert Torredà htorreda@fferrer.es
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)
RGS. ES 12.02488/B CE

Página 1 de 4

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA



Ficha Técnica RG-62-06

4287**RODAJAS DE MERLUZA AUSTRAL**Fecha y hora de revisión de este documento: **06.04.2017** - 17:34

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Se encuentra presente	Ingrediente en el que se encuentra	Puede aparecer como trazas
Cereales que contengan gluten	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Crustáceos	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Pescado	<input checked="" type="checkbox"/>	Merluza austral	<input type="checkbox"/>
Cacahuets	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Leche y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Frutos secos con cáscara	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Apio y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Sésamo	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Sulfitos	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altramuces	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Moluscos	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>

OGM's e IRRADIADOS

	Se encuentra presente	Ingrediente en el que se encuentra	Puede aparecer como trazas
OGM's:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Ingredientes irradiados:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Elaborado por: Humbert Torredà htorreda@fferrer.es
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)
RGS. ES 12.02488/B CE Página 2 de 4

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA



Ficha Técnica RG-62-06

4287**RODAJAS DE MERLUZA AUSTRAL**Fecha y hora de revisión de este documento: **06.04.2017** - 17:34

VALORES NUTRICIONALES

Por 100g de producto

Valor energético en kJ:	353	kJ
Valor energético en kcal:	84	kcal
Grasas:	1.9	g
de las cuales saturadas:	0.4	g
Hidratos de carbono:	0	g
de los cuales azúcares:	0	g
Proteínas:	17	g
Sal:	0.25	g

ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN

ENVASE

CAJA

Medidas (mm): 150x322**Medidas (mm):** 160x330x210**Peso (g):** 21**Peso (g):** 181**Descripción:** Bandeja de copolímero etileno-acetato vinilo y lámina transparente al vacío de polietileno de baja densidad con etiqueta adhesiva en un extremo delantero y otra detrás.**Descripción:** Caja de cartón desechable blanca diseño Ferrer con las 4 pestañas superiores recortables, y etiqueta adhesiva en un lateral.**Envases / caja:** 8**Peso logístico (g):** 2669

PALETIZACIÓN

Cajas por rellano: 17**Envases por rellano:** 136**Rellanos por palet:** 8**Envases por palet:** 1088**Cajas por palet:** 136**Peso logístico (kg):** 363**Altura palet (mm):** 1830**Tipo de palet:** EUROPEO

Elaborado por: Humbert Torredà htorreda@fferrer.es
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)
RGS. ES 12.02488/B CE Página 3 de 4

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA



Ficha Técnica RG-62-06

4287

RODAJAS DE MERLUZA AUSTRAL

Fecha y hora de revisión de este documento: **06.04.2017** - 17:34

VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE

Reglamento 2073/2005 - Reglamento 1441/2007

Microorganismos Aerobios: 1.000.000 UFC/g
Entero bacterias: 1.000 UFC/g
Salmonella: Ausencia/25g

VALORES QUÍMICOS LÍMITE

Reglamento 1881/2006 - Reglamento 2074/2005

Cadmio: 0.05mg/kg
Mercurio: 0.50mg/kg
Benzopirenos: 2.0µg/kg
NBVT: 35 mg/100g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor característico
Color de la carne: blanco
Textura firme

OTRAS CARACTERÍSTICAS Y CLAIMS

Producto crudo
Con piel y espinas
pH: 6.5 – 7.5
Humedad: 80-85%

CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN

CONSERVACIÓN:

Conservar y transportar a temperatura inferior a -18°C.

Producto ultracongelado. Una vez descongelado, no volver a congelar.

PREPARACIÓN:

Dejar descongelar unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende.
Una vez descongelado, cocinar al gusto.

Elaborado por: Humbert Torredà htorreda@fferrer.es
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)
RGS. ES 12.02488/B CE Página 4 de 4

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA