



# Ficha Técnica RG-62-06

**4435****LENGUADO N.5 HIG.**

Fecha y hora de revisión de este documento: 29.11.2017 - 09:43



## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

**Formato:** 22 unidades  
**Glaseo:** 10% aprox  
**Vida útil:** 18 meses

**Marca:** FERRER  
**EAN:** 8411757044353  
**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
<b>PESO NETO</b> peso escurrido:	<b>variable</b>	100-150g/lenguado sin glaseo 22 unidades por caja
<b>CONTENIDO:</b>		

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<u>DENOMINACIÓN COMERCIAL:</u>	<b>Lenguado ultracongelado</b>
<u>INGREDIENTES:</u>	<b>Lenguado.</b>
<u>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA:</u>	<i>Solea solea</i>
<u>ZONA Y ARTE DE PESCA:</u> <u>PAÍS DE CRÍA:</u>	Capturado con redes de arrastre en el Mar del Norte, océano Atlántico noreste (FAO 27.IV)

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

**4435****LENGUADO N.5 HIG.**Fecha y hora de revisión de este documento: **29.11.2017** - 09:43

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

## OGM's e IRRADIADOS

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

**4435****LENGUADO N.5 HIG.**

Fecha y hora de revisión de este documento: 29.11.2017 - 09:43

## VALORES NUTRICIONALES

Por 100g de producto

**Valor energético en kJ:** 320 kJ**Valor energético en kcal:** 76 kcal**Grasas:** 1.9 g

de las cuales saturadas: 0.4 g

**Hidratos de carbono:** 0 g

de los cuales azúcares: 0 g

**Proteínas:** 15 g**Sal:** 0.30 g

## ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN

ENVASE

CAJA

**Medidas (mm):** -**Medidas (mm):** 295x395x100**Peso (g):** -**Peso (g):** 293**Descripción:** Poliolefina transparente con logotipo Ferrer.**Descripción:** Caja de cartón desechable blanca con etiqueta adhesiva**Envases / caja:** 1**Peso logístico (g):** variable

PALETIZACIÓN

**Cajas por rellano:** 8**Envases por rellano:** -**Rellanos por palet:** 19**Envases por palet:** -**Cajas por palet:** 152**Peso logístico (kg):** variable**Altura palet (mm):** 2050**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

**4435**

**LENGUADO N.5 HIG.**

Fecha y hora de revisión de este documento: **29.11.2017** - 09:43

## 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

Plomo: 0.30mg/kg  
Cadmio: 0.050mg/kg  
Mercurio: 0.50mg/kg  
Dioxinas: 4.0pg/g fresco  
Dioxinas + PCBs: 8.0pg/g fresco  
Benzopirenos: 2.0µg/kg

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor característico  
Textura firme

## OTRAS CARACTERÍSTICAS Y CLAIMS

Producto crudo  
Con piel i espinas. Eviscerado  
pH: 6-7  
Humedad: 80-90%

## 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