



Ficha Técnica RG-62-06

1221

LENGUADO N.4

Fecha y hora de revisión de este documento: 13.11.2017 - 12:56



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Formato: 16 unidades

Glaseo: 10% aprox

Vida útil: 18 meses

Marca: FERRER

EAN: 8411757012215

Origen. Elaborado en: HOLANDA

Tipo de lote: Orden de Fabricación. Número correspondiente a la orden de producción.

PESOS Y GRAMAJES

ENVASE	TOTAL	GRAMAJE
PESO NETO peso escurrido:	variable	150-200g/lenguado sin glaseo 16 unidades por caja
CONTENIDO:		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<u>DENOMINACIÓN COMERCIAL:</u>	Lenguado ultracongelado
<u>INGREDIENTES:</u>	Lenguado.
<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

1221**LENGUADO N.4**Fecha y hora de revisión de este documento: **13.11.2017** - 12:56

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 type="checkbox"/>
Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Pescado	<input checked="" type="checkbox"/>	Lenguado	<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 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

1221**LENGUADO N.4**Fecha y hora de revisión de este documento: **13.11.2017** - 12:56

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): 425x580**Medidas (mm):** 295x395x100**Peso (g):** 16**Peso (g):** 293**Descripción:** Bolsa de poliestireno de color azul**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

1221

LENGUADO N.4

Fecha y hora de revisión de este documento: **13.11.2017** - 12:56

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