



- **Denominación comercial:** Filete de Pez San Pedro
- **Nombre científico:** *Zeus Faber*
- **Origen:** China
- **Zona de captura:** Área FAO 61
- **Consumo preferente:** 36 meses
- **Temperatura de conservación:** -18°C

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Olor:** característico marino.
- **Textura:** firme
- **Sabor:** Característico.
- **Ausencia de quemaduras** provocadas por el frío y **deshidratación por congelado.**

Con piel


PACKING:

Congelado IQF envueltos en láminas de polietileno y en cajas de 6 kg

***Materiales aptos para estar en contacto con los alimentos.**

ETIQUETADO ACORDE A LA LEGISLACIÓN DE LA UE:

Filete de Pez San Pedro congelado con piel IQF, 70% peso neto, tratamiento europeo. 100-150, 150-200g

Alérgenos, ya indicados en el etiquetado: **Pescado**

NUTRITION DECLARATION	Per 100 g
Energy	361 kJ / 85 kcal
Fat	1,4 g
of which :	
-saturates	0,4 g
Carbohydrate	0,0 g
of which :	
- sugars	0,0 g
Protein	18,2 g
Salt	0,2 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acuerdo a Reglamento 2073/2005 y sucesivas modificaciones

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

De acuerdo a Reglamento 2023/915 y sucesivas modificaciones.

El producto no contiene organismos modificados genéticamente (O.G.M.) ni ingredientes procedentes de O.G.M.

Producto no sometido a radiaciones ionizantes.

Revisado calidad



Fecha
18/09/2023