



CONGRIO

CONGER CONGER

DENOMINACIÓN COMERCIAL:	Congrio	CORTE:	Entero, Eviscerado, Eviscerado sin cola
PRESENTACIÓN:	Empacado en cajas de peso variable	FORMATO:	Cajas de poliestireno expandido / Polietileno de Alta Densidad
ORIGEN:	España	INGREDIENTES:	Pescado, hielo
ALÉRGENOS:	Pescado. / Puede contener trazas de moluscos	VIDA ÚTIL:	5 días refrigerado
CONSERVACIÓN:	0-5°C	MODO DE EMPLEO:	Cocinar previo a su consumo



PESCADOS GARCÍA

Pto. Pesquero - Nova Lonxa de Riveira, Almacenes 97-98 Ribeira (A Coruña) · Tel: 981 835 592
www.pescadosgarcia.com · administracion@pescadosgarcia.com



MATERIA PRIMA

ESPECIE:	Congrio
NOMBRE CIENTÍFICO:	CONGER CONGER
CÓDIGO FAO:	COE
ZONA DE PESCA:	FAO 27
SUBZONA DE PESCA:	VIIIc - Ixa
ARTE DE PESCA:	Lineas y Anzuelos, Redes de enmalle

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

ASPECTO:	Característico
COLOR:	Característico
OLOR:	Característico
TEXTURA:	Firme
PARÁSITOS:	Ausencia
CUERPOS EXTRAÑOS:	Ausencia

INFO NUTRICIONAL POR 100 g.

VALOR ENERGÉTICO:	107 kcal / 448 kj
GRASAS:	2,93 g
GRASAS SATURADAS:	0,57 g
HIDRATOS DE CARBONO:	1,40 g
PROTEÍNAS:	19,24 g
SAL:	0 g

ETIQUETADO

DENOMINACIÓN COMERCIAL:	NOMBRE CIENTÍFICO
CÓDIGO 3-ALFA:	MODO DE PRESENTACIÓN
ZONA DE CAPTURA:	SUBZONA DE CAPTURA
MARCA SANITARIA:	PESO NETO
LOTE:	FECHA DE ELABORACIÓN
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	FECHA DE CADUCIDAD
NOMBRE Y FOLIO DEL BARCO	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

TEST	LÍMITE
ENTEROBACTERIAS (UFC/G)	<100
SALMONELLA	Ausencia / 25 g

PARÁMETROS QUÍMICOS

TEST	LÍMITE
PLOMO (PB)	< 0.1 mg/kg
CADMIO (CD)	< 0.01 mg/kg
MERCURIO (HG)	< 0.2 mg/kg
HISTAMINA	< 25 ppm

PESCADOS GARCÍA

Pto. Pesquero - Nova Lonxa de Riveira, Almacenes 97-98 Ribeira (A Coruña) · Tel: 981 835 592
www.pescadosgarcia.com · administracion@pescadosgarcia.com