



FILETE DE BACALADILLA/LIRIO

MICROMESISTIUS POUTASSOU

DENOMINACIÓN COMERCIAL:	Filete de bacaladilla/lirio	CORTE:	Filete corte mariposa
PRESENTACIÓN:	Empacados sin cruzar en cajas de 2 ó 3 kgs	FORMATO:	Cajas de poliestireno expandido / Polietileno de Alta Densidad
ORIGEN:	España	INGREDIENTES:	Pescado
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:	Bacaladilla
NOMBRE CIENTÍFICO:	Micromesistius Poutassou.
CÓDIGO FAO:	WHB.
ZONA DE PESCA:	FAO 27
SUBZONA DE PESCA:	VIIIc – IXa.
ARTE DE PESCA:	Redes de arrastre

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

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

INFO NUTRICIONAL POR 100 g.

VALOR ENERGÉTICO:	90 kcal / 377 kj
GRASAS:	1,30 g.
GRASAS SATURADAS:	0,20 g.
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g.
PROTEÍNAS:	19,30 g
SAL:	0,13 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 ELABORACIÓN: (DÍA / MES / AÑO)
NOMBRE Y FOLIO DEL BARCO	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

PARÁMETROS QUÍMICOS

TEST	LÍMITE
PLOMO (PB)	< 0.05 mg/kg
CADMIO (CD)	< 0.05 mg/kg
MERCURIO (HG)	< 0.1 mg/kg
NBTV	< 25 mg/100gr

PESCADOS GARCÍA

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