

FILETE DE JUREL

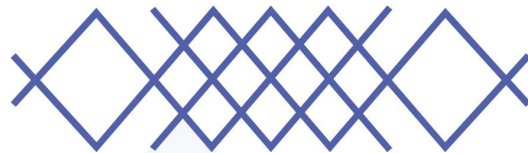
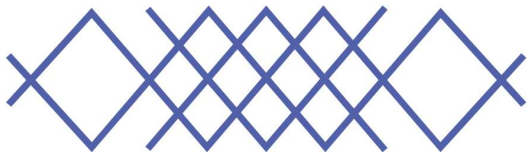
TRACHURUS TRACHURUS

DENOMINACIÓN COMERCIAL:	Filete de jurel	CORTE:	Filete corte mariposa
PRESENTACIÓN:	Empacados sin cruzar en cajas de 3kgs	FORMATO:	Cajas de poliestireno expandido / Polietileno de Alta Densidad
ORIGEN:	España	INGREDIENTES:	Pescado, agua, hielo, sal
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:	Jurel
NOMBRE CIENTÍFICO:	Trachurus trachurus
CÓDIGO FAO:	HOM
ZONA DE PESCA:	FAO 27
SUBZONA DE PESCA:	VIIIc - Ixa
ARTE DE PESCA:	Redes de cerco, 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:	112 kcal / 468 kj
GRASAS:	5,20 g
GRASAS SATURADAS:	1,30 g
HIDRATOS DE CARBONO:	< 1,0 g
PROTEÍNAS:	15,40 g
SAL:	9,90 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)	< 0.05 mg/kg
CADMIO (CD)	< 0.05 mg/kg
MERCURIO (HG)	< 0.1 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