

CONGRE

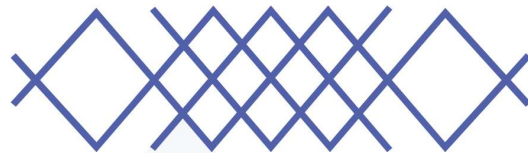
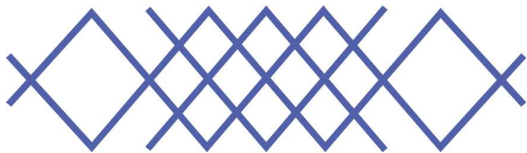
CONGER CONGER

NOM COMMERCIAL:	Congre	COUPE:	Entier, entier vidé, entier vidé sans queue
PRÉSENTATION:	Emballé dans des boîtes de poids variable	FORMAT:	Boîtes en polystyrène expansé/ Polyéthylène à haute densité
ORIGINE:	Espagne	INGRÉDIENTS:	Poisson, glace
ALLERGÈNES:	Poisson/ peut contenir des traces de mollusque	DURÉE DE VIE:	5 jours au réfrigérateur
CONSERVATION:	0-5°C	INSTRUCTIONS:	Cuire avant consommation



PESCADOS GARCÍA

Pto. Pesquero - Nova Lonxa de Riveira, Almacenes 97-98 Ribeira (A Coruña). Espagna. Tel: +34 981 835 592
www.pescadosgarcia.com · administracion@pescadosgarcia.com



MATIÈRE PREMIÈRE

ESPÈCE:	Congre commun
NOM SCIENTIFIQUE:	Conger conger
CODE FAO:	COE
ZONE DE PÊCHE:	FAO 27
SOUS-ZONE DE PÊCHE:	VIIIc - Ixa
TECHNIQUE DE PÊCHE:	Palangre et lignes Filets maillants

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

APPARENCE:	Caractéristique
COULEUR:	Caractéristique
ODEUR:	Caractéristique
TEXTURE:	Ferme
PARASITES:	Absence
CORPS ÉTRANGER:	Absence

INFORMATION NUTRITIONNELLE (pour 100g)

VALEUR ÉNERGETIQUE:	107 kcal / 448 kj
GRAISSES:	2,93 g
GRAISSES SATURÉES:	0,57 g
HYDRATES DE CARBONE:	1,40 g
PROTÉINES:	19,24 g
SEL:	0 g

ÉTIQUETÉ

NOM COMMERCIAL:	NOM SCIENTIFIQUE:
CODE 3-ALFA:	PRÉSENTATION:
ZONE DE CAPTURE:	SOUS-ZONE DE CAPTURE:
MARQUE SANITAIRE:	POIDS NET:
LOT:	DATE DE PRODUCTION:
CONDITIONS DE CONSERVATION:	DATE DE PÉREMPTION:
NOM ET NUMÉRO D'IMMATRICULATION DU NAVIRE:	

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

TEST	LIMITE
ENTÉROBACTÉRIES (UFC/G)	<100
SALMONELLE	Absence/ 25 g

PARAMÈTRES CHIMIQUES

TEST	LIMITE
PLOMB (Pb)	<0.1 mg/kg
CADMIUM (Cd)	<0.01 mg/kg
MERCURE (Hg)	<0.2 mg/kg
ABTV	<25mg/100g

PESCADOS GARCÍA