

HALIBUT

(Reinhardtius hipoglossoides)

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

Última actualización: Agosto 2010



Materia Prima
300/500, 500/800, 1,5/+ y 2/+

Época captura
Todo el año

Origen
Canadá

Modo congelación
Túnel (a bordo)

Arte de pesca
Arrastre, Pesca extractiva
FAO21 (Atlántico Noroeste)



PRODUCTO FINAL

Denominación Comercial	Tamaño (grs/pza)	% Glaseo	Presentación	Encajado	Tamaño por palet
Filete s/piel N° 2	300-500	45%	Higienizado o IQF s/higienizar	1x6 kg	9x14= 126
Filete s/piel N° 1	150-300				
Rodaja	150-215	25%			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

» **Color**
Blanco (ligeramente beige), natural, sin zonas oxidadas (oscuras o anaranjadas) ni hematomas (ennegrecidas o rojizas).

» **Olor**
Fresco, sin aromas metálicos o enrarecidos.

» **Sabor**
Similar al rodaballo.

» **Textura**
Suave y jugosa una vez descongelado.
Ausencia de cristales de hielo.
Ausencia total de parásitos, arena, algas, espinas y piel.

ETIQUETADO

» **Datos fabricante:** SALGADO CONGELADOS S.L.
Pol. PO.CO.MA.CO D7 (A Coruña, Spain) (NRS 12.04906/C CE).

» **Denominación comercial y nombre científico del producto**

» **Forma de captura y zona**

» **Peso neto y escurrido**

» **Ingredientes:** Halibut, sal y agua.

» **Recomendaciones de uso y conservación:** producto ultracongelado, no recongelar una vez descongelado, mantener a -18°C.

» **Fecha de elaboración y consumo preferente:**
+18 meses tras la congelación.

» **Lote interno** (ZXXYY, Z = dígitos orden del día de la semana, XX = año, YY = semana del año).

VALORES NUTRICIONALES X 100 grs.

Valor energético 84 kcal. (353 kj)
Proteínas 17,5 gr.
Grasas 1 gr.
Carbohidratos 0,5 gr.
IG: 0

ANÁLISIS MICROBIANO (cfu/g)

Parámetros	Tolerancias admitidas
NBVT (mg N/100 g)	Máx 35
Metales Pesados: mercurio (ppm)	< 0,5
Tª en el centro de la pieza (°C)	-18
Aeróbios mesófilos	1 x 10 ⁶
Entero bacteriaceas totales	1 x 10 ³
Salmonella - Shigella	Ausencia

* Nuestros productos son analizados por laboratorios externos independientes según plan analítico.

SALGADO CONGELADOS, S.L.
Pol. PO.CO.MA.CO D-7 • A Coruña • Spain (NRS 12.04906/C CE)
Tel. +34 981 133 094 • +34 669 865 691 • Fax +34 981 133 104
E-mail: salgado@salgadocongelados.com • Web: www.salgadocongelados.com