

FICHA TÉCNICA FILET DE MERLUZA

Datos identificatorios del producto: Filet de merluza crudo congelado (Merluccius Productus)

Caracterización del producto: Músculos laterales de merluza de la especie Merluccius productus, obtenido por corte neto, desprovistos de los huesos de la espina dorsal, sin piel, sin espinas y sin coágulos sanguíneos, crudo congelado y envasado ordenadamente. La mayoría de las unidades son de tamaño uniforme.

Es un producto envasado y congelado rápidamente

Envase: envase primario: bolsa PE
envase secundario: caja de cartón

Ingredientes:
filet de merluza

Rotulación: Se adjunta rótulo.

Peso neto: 10Kg

Vida útil:

24 meses congelado en freezer a -18°C.

6 meses en congelador de heladera -6°C a 0°C

2 días en refrigerador 4°C a 7°C

Este tiempo se determinó en función de los caracteres organolépticos que no se ven alterados durante este tiempo.

Características:

Nitrógeno básico volátil total (NVT) <30mg/100g

Recuento estándar en placa de bacterias mesófilas totales <1,0 por 10⁶ ufc/g

Contenido de histamina < 100mg/kg de músculo

Contenido de mercurio <0,5 ppm

Contenido de pesticidas < a lo establecido por las normas internacionales