

**LOMOS DE MERLIN
SIN PIEL Y SIN ESPINA
AL VACÍO PV - TYF/SSA**


1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Denominación comercial	Marlines o merlines / Marlin azul / Marlin del pacífico...		
Denominación científica	Makaira spp. / Makaira nigricans / Makaira indica...		
Presentación	Al vacío	Formato	Lomos
Materia prima	Marlin 50-80 / Marlin +80 (otros tamaños)		
Zona de captura	Según origen de materia prima		
Método de captura	Pesca extractiva		
Arte de pesca	Sedales y anzuelos		
Ingredientes	Merlin		
Porcentaje de glaseo	<5%	Consumo preferente (desde fecha envasado)	24 meses
Temperatura del producto	-18°C	Temperatura de almacenamiento	-18°C
Uso esperado del producto por el consumidor	Producto para ser consumido cocinado		

2. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES

Calibre	-	Tolerancia	
Ancho	Longitud: 34 cm máx	Tolerancia	
Forma	Lomo sin piel y sin espina	Tolerancia	

3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

La materia prima congelada a bordo se presenta sin cabeza y con piel. Se pela, se corta cola y corta en sierra el tronco en función del tamaño de la pieza. Una vez hecho el corte transversal, se dividen los lomos y se elimina la espina. Se repasan para eliminar restos de vísceras, sangre y otras imperfecciones, se lavan para eliminar restos de serrín y darle una pequeña protección. Se envasan al vacío y se encajan. NOTA: se envasan como rodajas de 2ª los restos del repaso de cogotes y colas (últimas rodajas) y otros defectos que puedan salir durante la producción.

4. PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA

Envase primario	Bolsa vacío + Etiqueta anónima 100x80mm con Peso Neto pieza					
Peso con glaseo	Peso variable		Peso escurrido			
Código de barras	EAN 13:					
Envase secundario	Caja Tapa y Fondo Silver Seal azul + Et. anónima 100x80mm con P. Neto caja					
Peso con glaseo	Peso variable		Peso Escurrido		-	
Código de barras	EAN 14:					
Unidades/caja	Según materia prima					
Palet	Europallet		Palet cruzado/mordido		Sí	No
Nº cajas por palet	40	Base x altura	4x10	Altura (incluido palet)		1,77m
Nº cajas por palet CARGA	52	Base x altura	4X13	Altura (incluido palet)		2,26m
Código de barras	EAN 14:					

5. ETIQUETADO

Denominación comercial	Lista de ingredientes	Indicaciones de conservación
Nombre científico	Peso Neto = Peso Escurrido	Alérgenos
País de origen (si es necesario)	Nº de Reg. S.: 12.020905/PO	Información Nutricional
Zona de captura	Lote (nº correlativo)	Condiciones de consumo
Método de captura	Fecha de congelación	Calibre (si es necesario)
Arte de pesca	Fecha de consumo preferente	Otras menciones obligatorias

ETIQUETA PIEZA	ETIQUETA CAJA
Con peso neto de pieza. PLU 123/124 <p>LOMOS DE MARLIN AZUL SP SE CONGELADOS FILONI DI MARLIN BLUE SP SE CONGELATI <small>(Makara nigricans)</small></p> <p>FECHA DE CONGELACION / CONGELATO IL: 01.08.2015 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE: 12.21.17</p> <p>Contiene pescado. Puede contener trazas de moluscos y crustaceos. Contiene pesce. Può contenere tracce di molluschi e crostacei</p> <p>CAPTURADO EN: ZONA FAO 47-OCEANO ATLANTICO SUDORIENTAL CON SEÑALES Y ANZUELOS EL PRODUCTO PROCEDE DE DIFERENTES ZONAS DE CAPTURA PESCATO IN: ZONA FAO 47-OCEANO ATLANTICO SUD-ORIENTALE CON AMI E PALANGARI IL PRODOTTO PROVIENE ANCH'ESSO DA ZONE DI CATTURA DIVERSE</p> <p>Lote / Lotto: 1003759 PESO: 13,510*kg</p> <p>PRODUCTO CONGELADO. NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. CONSERVAR EN FRIGORIFICO Y CONSUMIR EN 24H PREVIA COCCION. MANTENER A -18°C. PRODOTTO CONGELATO. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON VA RICONGELATO MA CONSERVATO IN FRIGORIFERO E CONSUMATO ENTRO 24 ORE PREVIA COTTURA DA MANTENERSI A -18°C. PRODUCTO POR/PRODOTTO DA: GALICIA PROCESSING SEAFOOD S.A.-ZONA DE SERVICIOS DEL PUERTO DE MARIN 36910 - ESTRIBELA-PONTEVEDRA-ESPAÑA</p>	Con peso neto de pieza. PLU 123/124 <p>LOMOS DE MARLIN AZUL SP SE CONGELADOS FILONI DI MARLIN BLUE SP SE CONGELATI <small>(Makara nigricans)</small></p> <p>FECHA DE CONGELACION / CONGELATO IL: 01.08.2015 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE: 12.21.17</p> <p>Contiene pescado. Puede contener trazas de moluscos y crustaceos. Contiene pesce. Può contenere tracce di molluschi e crostacei</p> <p>CAPTURADO EN: ZONA FAO 47-OCEANO ATLANTICO SUDORIENTAL CON SEÑALES Y ANZUELOS EL PRODUCTO PROCEDE DE DIFERENTES ZONAS DE CAPTURA PESCATO IN: ZONA FAO 47-OCEANO ATLANTICO SUD-ORIENTALE CON AMI E PALANGARI IL PRODOTTO PROVIENE ANCH'ESSO DA ZONE DI CATTURA DIVERSE</p> <p>Lote / Lotto: 1003759 PESO: 13,510*kg</p> <p>PRODUCTO CONGELADO. NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. CONSERVAR EN FRIGORIFICO Y CONSUMIR EN 24H PREVIA COCCION. MANTENER A -18°C. PRODOTTO CONGELATO. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON VA RICONGELATO MA CONSERVATO IN FRIGORIFERO E CONSUMATO ENTRO 24 ORE PREVIA COTTURA DA MANTENERSI A -18°C. PRODUCTO POR/PRODOTTO DA: GALICIA PROCESSING SEAFOOD S.A.-ZONA DE SERVICIOS DEL PUERTO DE MARIN 36910 - ESTRIBELA-PONTEVEDRA-ESPAÑA</p> <p>Fecha 1ª cong. MM/AAAA 24 meses desde envasado. FAO y arte de pesca Lote</p> <p>Campos variables</p>
OJO! PLU 123 para varias FAOs y PLU 124 para una única FAO	

6. CRITERIOS DE CALIDAD

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	TOLERANCIA	LÍMITES INACEPTABLES
Cuerpos extraños	Cuerdas, cordel, plástico...	Ninguna	Presencia
Restos de piel	>2cm ² es defecto	10%	>10% de piezas
Restos de vísceras	>2cm es defecto	10%	>10% de piezas
Restos de serrín	>2cm ² es defecto	1pieza/kg	>1pieza/kg
Hematomas	>1cm es defecto	10%	>10% de piezas
Piezas deformes	Piezas torcidas	Ligeramente deformes	Piezas muy deformes
Parásitos	Cada parásito es defecto	Ninguna	Presencia
Deshidratación / Decoloración	>2cm ² es defecto	10%	>10% de piezas
Piezas sin vacío	Pérdida del vacío	Ninguna	Presencia
Otros			

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	TOLERANCIA	LÍMITES INACEPTABLES
Color	Blanco, color carne		Amarillento / Marrón oscuro
Sabor	Bueno, agradable		Rancio
Olor	Fresco y neutro	Neutro/Ligeramente anomiacal	Amoniactal
Textura	Firme y elástica	Ligeramente blanda	Flácida

8. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETRO	VALOR POR 100G DE PRODUCTO	FUENTE
Valor energético (g)	-	BEDCA
Grasas (g)	-	BEDCA
Ácidos grasos saturados (g)	-	BEDCA
Hidratos de Carbono (g)	-	BEDCA
Azúcares (g)	-	BEDCA
Proteínas (g)	-	BEDCA
Sodio (mg)	-	BEDCA

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE ACEPTABLE / MÁXIMO
Salmonella	Ausencia en 25g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Aerobios mesófilos	$<10^6$ ufc/g
Enterobacterias	$<10^3$ ufc/g
Cadmio	0,050 mg/kg
Mercurio	1,0 mg/kg
Plomo	0,30 mg/kg

10. ALÉRGENOS

PARÁMETRO	Presencia	Presencia circunstancial	Ausencia
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut ó sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el reglamento UE 1169/2011			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg, ó 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo ó reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

11. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Organismos modificados genéticamente	Ausencia
--------------------------------------	----------

12. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto debe ser almacenado y transportado a una temperatura mínima de -18°C. Serán permitidas pequeñas fluctuaciones de +3°C en momentos de carga y descarga.