

Nombre (s) científico (s):	lachius virens	escripción: Migas saladas ligeras	
1. Producto			
Área de captura y país de origen del número de la FAO	NE Océano Atlántio	Ingredientes	Fogonero y sal
Unidad	IQF	Peso	Sacos de 10 kg
Vidriar	No	Porcentaje de sal	1,7-2,1%
Temperatura del producto	- 18ºC o más frío	Duracion	24 meses
Temperatura de almacenamiento	- 22°C o más frío	Método de producción	Congelado en tierra
2. Embalaje			
Tipo interno	Sacos de 10 kg	Color	Sacos azules o blancos Sacos
Tipo exterior	Caja de 500 kg	Unidades / Peso por	de 10 kg
	caja	Exterior	
3. Requisitos de etiqueta		·	
n información de proveedor menos que se acuerde de antemano on Arctic Ocean Seafood ehf por scrito		EMBALAJE EXTERIOR  1. Nombre científico / Nombre como / Método de producción  2. Fecha de producción: día, me 3. Lote N o: 4. Fecha de consumo preferente: 5. Peso neto: 6. Producido para mariscos del Océa 7. Almacenar a -18°C o más frío	es, año (dd / MM / AAAA)
		8. Zona de captura, subzona y númer	ros de la FAO / país de origen

NB Debe cumplir con la legislación de la UE. EN CASO DE DUDA CONTACTE A Arctic Ocean Seafood ehf. Debe aplicarse lo anterior

# 4. Imagen del producto





### 5. Estándares físicos

Análisis	Límites aceptables	Límites inaceptables
Peso	Sacos de 10 kg	Sacos de menos de 10 kg
Rango / recuento		
Apariencia	LS migas bien cuidadas	LS migas en mal estado
Huesos	N/A	1 kilogramo
Piel	N/A	N/A
Mancha de sangre	N/A	1 coágulo (de 5 mm máx.) / Kg máx. N / a
Moretones	N/A	
Parásitos	N/A	N/A

# 6. Normas de procesamiento, higiene y manipulación

El producto para consumo humano debe procesarse de acuerdo con la legislación de la UE. HACCP estándar y buenas prácticas de fabricación. El producto debe ser completamente rastreable. El producto final estará exento de cualquier material extraño.

# **MSC Atlantic LS migas**



7. Evaluación del análisis de la calidad del				
pescado	Congelado	Descongelado	Cocido	
Apariencia	Bien cuidado sin mal olor	Migas bien cuidadas con olor fresco	Migas frescas saladas ligeras	
Olor	Sin olor	Sin olor	Bueno y fresco.	
Sabor			Sabor fresco a mar	
Textura		Firma	Firme con buena textura húmeda.	
Color	Blanco	Blanco	Blanco	

# 8. Análisis de estándares microbiológicos y químicos

	Objetivo	Rechazar	Frecuencia
TVC @ 30 o C durante 48 horas	<105	> 10 6	Cada envío
Coliformes	<10 3	> 10 4	Cada envío
E. coli	<10	> 100	Cada envío
Staph Aureus	<20	> 500	Cada envío

### 9. Información nutricional

	Valores típicos / 100g		Valores típicos / 100g
Energía KJ		De los cuales se satura	0, 1
Energía Kcals	90-100 Kcal	De los cuales monoinsaturados	0,2
Proteína	18,3	De los cuales poliinsaturados	0,23
Calcio, Ca	28	Colesterol (mg)	48
Carbohidrato	0	Fibra dietética	0
		Humedad	73,7
Omega -3 (epa+dha)	0,2-0,4 g	Sodio (mg)	480-720 mg
Grasas totales	0,5 g -1,2 g	Alcohol	0

### 10. Transporte y almacenamiento

El producto debe transportarse y almacenarse a un mínimo de –18 o C excepto por breves fluctuaciones hasta –15 o C durante la carga y descarga.

#### 11. Garantía

El producto suministrado a Arctic Ocean Seafood ehf se producirá de acuerdo con toda la legislación pertinente de la UE y con los requisitos de esta especificación. Los certificados de análisis deben estar disponibles a pedido.

## 12. Datos de intolerancia

La información utilizada en esta sección ayuda a proporcionar datos críticos sobre los ingredientes del producto.

CATEGORÍA	<u>SI</u>	NO CA	ATEGORÍA	<u>SI</u>	NO
Libre de aditivos	SI		Libre de ingredientes y organismos modificados genéticamente	SI	
Sin conservantes artificiales	SI		Libre de todos los frutos secos y productos derivados de frutos	<u>SI</u>	
Sin saborizantes / potenciadores artificiales Sin	SI		secos Libre de todos los antibióticos / antimicrobianos Libre de	SI	
antioxidantes	SI		todos los pesticidas / residuos	SI	
Libre de colores, natural / añadido Libre de	SI				
edulcorantes	SI		Alergeno: contiene pescado		

Si no está seguro de algo especificado en esta sección, comuníquese con Arctic Ocean Seafood ehf.