



INFORMACION DEL PRODUCTO

- Nombre Comercial: Acedia congelada
- Nombre Científico: *Dicologlossa cuneata*
- Marca: Varias
- País de Origen: Marruecos - Senegal | Zona de Captura: FAO 34
- Método de Pesca: Redes de enmalle de fondo
- Ingredientes: Acedia
- Alergenos: Contiene pescado. Puede contener trazas de moluscos y crustáceos.
- Caducidad: 24 meses a partir de la fecha de congelación
- Conservación: Temperatura -18°C
- Modo de Empleo: Una vez descongelado no volver a congelar. Producto crudo, cocinar antes de su consumo.

PRESENTACION Y CLASIFICACION

- Peso: Variable (peso y destare) envuelto o bloque

CLASIFICACIÓN

M
PE
P



No contiene ni está compuesto por OMG, ni está sometido a radiaciones ionizantes.

Este producto puede proceder de proveedores sin certificaciones GFSI. Para más información consúltenos.

VALORES NUTRICIONALES/100g

- Energía: 381KJ / 91 Kcal
- Grasas: 0,40 g
De las cuales Ac. grasos saturados: 0 g
- Hidratos de carbono: 0 g
De los cuales azúcares: 0 g
- Proteínas: 20,08 g
- Sodio: 114 mg

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS

- **Características microbiológicas**
Mesófilos Aerobios <10⁶UFC/g; Enterobacterias <10³UFC/g; Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g; Salmonella: Ausencia/25g. Reg. (CE) 2073/2005) y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- **Características sensoriales**
Color: Marrón verdoso y blanco | Olor: Fresco, sin aromas metálicos o enrarecidos. | Sabor: Fresco natural | Textura: Su cuerpo está protegido por finísimas escamas. Es de carne blanca, magra y suave.
- **Normativa Aplicable Contaminantes**
Reg. (UE) 2023/915 (CE) de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

