

Ficha tecnica del producto
BRUJA PELADA (PELUDA) -EXTRA-"C6"



Fecha: 07/10/2022

Producto	
Nombre Comercial	BRUJA PELADA (PELUDA) -EXTRA-"C6"
Nombre científico	Arnoglossus kessleri
Metodo produccion	PESCA EXTRACTIVA
Producto	CONGELADO
Pais origen/Procedencia	ESPAÑA
Zona captura	ATLANTICO CE FAO-34
Método de captura	RED DE ARRASTRE
Certificado pesca sostenible	
Especificaciones producto	
Método de presentacion	entero, pelado
Calibre / Tamaño	200+ gr.
Congelación	I.Q.F
Glaseo	21.1
Instrucciones de uso:	-UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR -UNA VEZ DESCONGELADO MANTENER EN REFRIGERACION (0º-5°C) Y CONSUMIR EN UN PLAZO MÁXIMO DE 24 h.
Ingredientes	
Ingredientes	BRUJA
Alergenos	
Alergenos	<div><div><div>..</div><div>Gluten</div></div><div><div>..</div><div>Leche</div></div><div><div>..</div><div>Huevo</div></div><div><div>..</div><div>Soja</div></div><div><div>..</div><div>Apio</div></div><div><div>..</div><div>Mostaza</div></div><div><div>..</div><div>Sésamo</div></div></div> <div><div><div>b</div></div><div><div>..</div><div>Cacahuetes</div></div><div><div>..</div><div>F.Secos</div></div><div><div>..</div><div>Altramuces</div></div><div><div>..</div><div>Crustaceos</div></div><div><div>..</div><div>Moluscos</div></div><div><div>..</div><div>Pescado</div></div><div><div>..</div><div>Sulfitos</div></div></div>
Trazas	Puede contener trazas de crustaceos, moluscos
Embalaje	
Peso	6
Embalaje	POLIETILENO,CARTON.
Material de envase	polietileno

Ficha tecnica del producto
BRUJA PELADA (PELUDA) -EXTRA-"C6"



Fecha: 07/10/2022

Condiciones de almacenaje

Temperatura de entrega	-18°C
Temperatura de almacenaje	-18°C
Fecha caducidad	24 meses tras la fecha de congelación

Valores nutricionales por cada 100 grs.

Valor energético	70	kclas.
Grasas	1.93	grs.
de las cuales saturadas	0.441	grs.
Hidratos de carbono	0	grs.
de los cuales azucares	0	grs.
Proteínas	14.41	grs.
Sal	0.74	grs.

Los valores nutricionales de este producto pueden variar según el tratamiento, la temporada, el género, la dieta y la edad.

Características microbiológicas

Condiciones de calidad específicas

Reglamentación

organismo genéticamente modificado	Producto libre de OMG
------------------------------------	-----------------------