



FICHA TECNICA
EPERLANO 10x1 Kg.

RAZON SOCIAL:

COHINO S.L.
Pol. Ind. Catarroja.
c/ 42, nº 19. 46470 Catarroja (Valencia)
Tel. 96 127 22 44 Fax 96 122 02 75

PRODUCTO: Eperlano

Especie: Atherina boyeri

Origen: Turquía

Capturado en agua dulce, con redes de tiro .

INGREDIENTES: Eperlano.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

• Caracteres organolépticos:

Eperlano entero de dorso verdoso y vientre blancuzco, con una banda plateada en los flancos.

• Características nutricionales:

Valor energético en 100 g. 92,5 Kcal/ 390 Kj

Valores nutricionales medios contenidos en 100 gramos de alimento crudo:

Grasas	1,73 g
Hidratos de carbono	0.5 g
Azucares	0 g
Proteínas	17,5 g
Sal	0,1 g

• Características microbiológicas

Aerobios mesófilos	1.000.000 ufc/g
Enterobacterias	1.000 ufc/g
Salmonella.....	ausencia en 25 g.
E.coli.....	entre 1 ufs/g
St. aureus	entre 100 ufc/g



FICHA TECNICA

PRESENTACIÓN COMERCIAL. ENVASADO y LOGISTICA:

Envase: Bolsa de plástico que contiene 1Kg. neto de producto. Dimensiones: 25x22x3.5 cm.

Embalaje: Caja de cartón que contienen 10 Bolsas. Dimensiones: 39x28,5x24.5cm.

Paletización: 64 Cajas/ Palet (8 base x 8 altura).

INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD1334/1999 de 31 de julio

- 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
 - a. Trigo
 - b. Centeno
 - c. Cebada
 - d. Avena
 - e. Espelta
 - f. Kamut
- 2. Crutáceos y productos a base de crustáceos.
- 3. Huevos y productos a base de huevo
- 4. Pescado y productos a base de pescado.
- 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
- 6. Soja y productos a base de soja
- 7. Leche y derivados
- 8. Lactosa
- 9. Frutos de cáscara:
 - a. Avellanas
 - f. Almendras
 - b. Anacardos
 - c. Pascanas
 - d. Castañas de Pará
 - e. Pistachos
 - f. Nueces
 - g. Nueces de Macadamia
- 10. Apio y derivados
- 11. Mostaza y productos derivados
- 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

No contiene OMG's

Producto no sometido a radiaciones ionizantes

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL:

El producto se mantiene a una temperatura de -18°C antes de ser distribuido. En estas condiciones, su vida útil se estima en 24 meses contados a partir de la fecha de envasado.

Conservación: En congelador * 1 semana
 ** 1 mes
 *** Varios meses

Modo de empleo y Uso previsto: AL tratarse de producto crudo congelado, el consumo se produce tras ser cocinado, previa descongelación del mismo.

El producto no va destinado a una población concreta, siendo su consumo de carácter general.



FICHA TECNICA

TRANSPORTE:

El transporte se realizará en medios adecuados para este fin, que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga como durante el trayecto a realizar, la inalterabilidad de los productos transportados, evitando toda posible causa de contaminación o rotura de los mismos por El deterioro de sus envases y embalajes.

La temperatura de almacenamiento igual o inferior a -18°C . Se admiten ciertas tolerancias de fluctuaciones desde el punto de vista de la legislación comunitaria y nacional, hacia arriba de 3°C , solamente durante el transporte



Elaborado por :

Miguel Ángel Torondel

Control de Calidad