



LUBINA AL HORNO CONGELADA



Ingredientes:	Lubina 93% (PESCADO), aceite de oliva, sal, pimienta negra y tomillo.	
Alérgenos / OGMs / Irradiados:	PESCADO. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS y MOLUSCOS. No contiene OGM's ni ha sido irradiado.	
Presentación:	Plato cocinado congelado.	
Fecha de caducidad:	El producto se consumirá preferentemente antes de 24 meses desde la fecha de congelación.	
Conservación:	Producto congelado. Mantener a -18° C, durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta. No volver a congelar el producto una vez descongelado.	
Formato de venta:	Envasado al vacío (aprox. 240 g min/ pieza). 8 unidades/ caja. Otros. Consultar con nuestro equipo comercial.	
Modo de uso:	Pinchar el film. Calentar en microondas 6-7 minutos a 800W hasta temperatura corazón superior a 65°C. Dejar reposar 1minuto. Emplatar y servir.	
Información nutricional (por 100 g de alimento):	Valor energético:	502 kJ /121 kcal
	Grasas:	5.9 g
	De las cuales saturadas:	1.0 g
	Hidratos de carbono:	0.03 g
	De los cuales azúcares:	0 g
	Proteínas	16.7 g
	Sal	2.5 g
Destino del producto:	Destinado a empresas distribuidoras, establecimientos de hostelería y/o establecimientos de venta directa al consumidor. Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados. No es un alimento listo para su consumo, requiere cocinado.	
Descripción de la codificación del lote:	Asignado a cada entrada del producto por proveedor y fecha de entrada.	





RGS: 26.08244/B

Parámetros
microbiológicos:

Aerobios mesófilos: $\leq 10^5$ ufc/ g
Enterobacterias: $\leq 10^2$ ufc/g
E. coli: Ausencia/ g
Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ ufc/g
Salmonella: Ausencia/ 25 g
Listeria: Ausencia/ 25 g

Características
organolépticas:

Olor- Sabor- Color- Apariencia- Textura: Propias del producto.

Legislación aplicable:

Todos los productos de Maresmar S.L., son elaborados, almacenados y/o distribuidos de acuerdo con la legislación vigente de la UE.

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 470/2009 del parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009 por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 315/93 por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

Real Decreto 1521/1984, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, y posteriores modificaciones.

