

# MERLUZA

Merluccius merluccius

Producción:	Sin elaborar
Zona de captura:	Zona FAO no. 27 - Atlántico NE
Presentación:	Con o sin espinas
Embalaje:	Hielo en parte inferior, plástico separadorhielo, tapa poliestireno, fleje de sellado
Etapas de Elaboración:	Clasificación y lavado, retirada o no de espinas, envasado y expedición
Vida útil:	7 días
Temperatura óptima conservación:	Próxima a la de fusión del hielo
Condiciones de uso esperado o población de destino:	Toda en general

## Físico-químicas:

NBVT : 35 mg/Kg

Mercurio : 0.5 ppm

Cadmio : 0.05 ppm

Plomo : 0.30 ppm

Hidrocarburos : 2.0 µg/Kg  
de peso fresco

## Microbiológicas:

Recuento de Aeróbios mesófilas (ufc/g) : ≤ 106

Recuento de Enterobacteriaceas (ufc/g) : ≤ 103

Presencia de Salmonella/Shigella (/25 g) : Ausencia de Parásitos

## Alérgenos:

Pescado y productos a base de pescados

Posible contaminación cruzada con los siguientes alérgenos:

Crustáceos y productos a base de crustáceos

Anhídrido sulfuroso y sulfitos

Moluscos y productos a base de moluscos

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCION:

Mantener a una temperatura entre 0-4°C.

Distribución en vehiculos que dispongan de habitáculo refrigerado con certificado de conformidad ATP y puedan mantener una temperatura entre 0-4°C.



PRODUCTO  
FRESCO



Responsibly  
sourced

  
**LAMARE**  
SEAFOOD 16 COMPANY