

# Filete de SANPEDRO

📄 *Zenopsis conchifer*

## Clasificación:

Reino:	Animalia	Método de pesca:	Redes de arrastre
Clase:	Actinopterygii	Zona de captura:	FAO 34. Atlántico Centro este
Orden:	Zeiformes	Presentación:	Filetes con piel a granel
Familia:	Zeidae	Embalaje:	Se empaqueta en caja de poliespan y su peso es de 3 kg
Filo:	Chordata	Vida útil:	7 días
Subclase:	Neopterygii		

## También llamado Martiño o Gallopedro.

Habita tanto en fondos de rocas como en praderas submarinas y fondos de arena, donde puede enterrarse a veces. Vive entre aguas, a profundidades que varían desde los 10 a los 100 metros, aunque se le puede encontrar hasta a 400 metros.

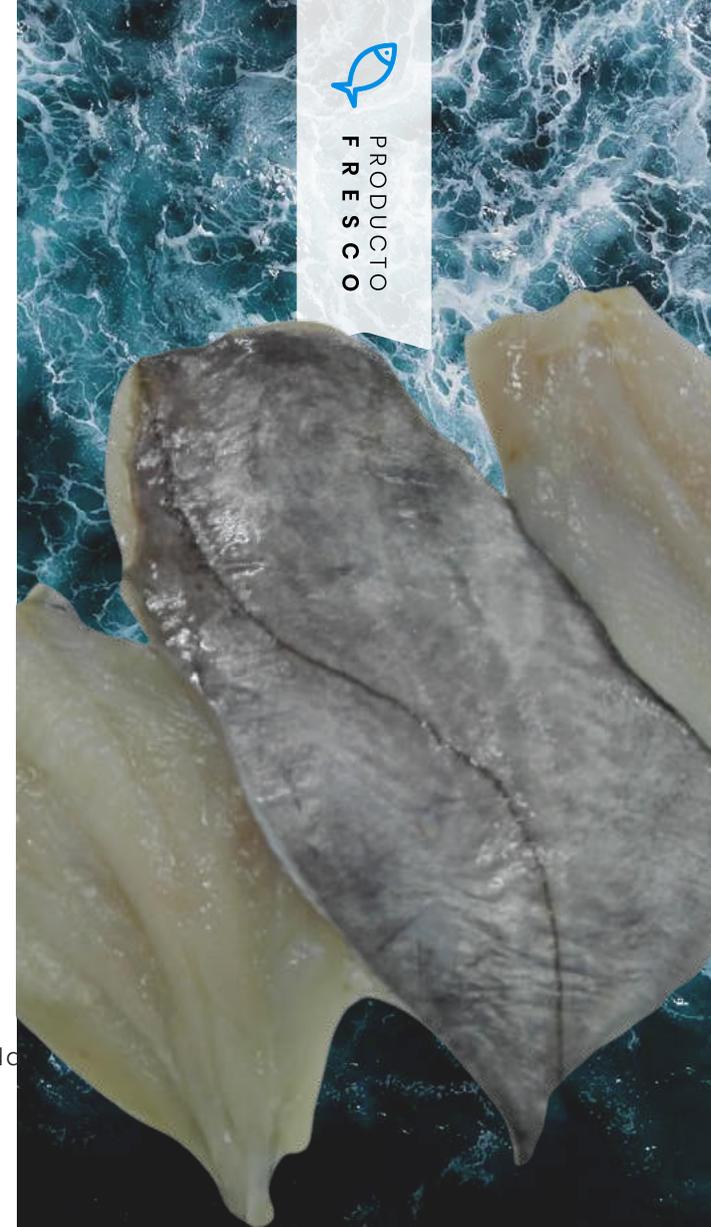
Medidas: Tiene unas dimensiones hasta 70cm.

## O.G.M.:

El proveedor certifica que este material ni sus ingredientes proceden de Organismos Genéticamente Modificados ni contaminados con ADN o proteína modificados genéticamente 2001/18/CE.



PRODUCTO  
FRESCO



  
**LAMARE**  
SEAFOOD 16 COMPANY



Responsibly  
sourced

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN:

Mantener a una temperatura entre 0 - 2 ° C

Distribución en vehículos que dispongan de habitáculo refrigerado con certificado de conformidad ATP y puedan mantener una temperatura entre 0 - 2 °

# Filete de SAN PEDRO

Zenopsis conchifer



PRODUCTO  
FRESCO



## Información nutricional:

ANÁLISIS / ANALISE / ANALISI	VALOR / VALORE	UNIDADES / UNITA'	%iR
VALOR ENERGÉTICO / VALORE ENERGETICO	76	Kcal / Kj	-
GRASAS / GORDURAS / GRASSI	318	g	-
DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS / DOS QUAI S SATURADAS / DI CUI GRASSI SATURI	0,5	g	-
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOIDRATI	0	g	-
DE LOS CUALES AZÚCARES / DOS QUAI S AÇÚCARES / DI CUI ZUCCHERI	0	g	-
PROTEÍNAS / PROTEINE	18	g	-
SAL / SALE	0,89	g	-

\* iR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal). La iR es la cantidad diaria orientativa de nutrientes recomendados para un adulto medio.

## Características organolépticas.

### COLOR / COR / COLORE

Característico del producto / Caratteristica del prodotto

### SABOR / SAPORE

Característico del producto. Ausencia de sabores improprios/ Caratteristica del prodotto. Assenza di sapori impropri

### OLOR / ODOR / ODORE

Característico del producto. Sin desviaciones/ Caratteristica del prodotto. Nessuna deviazione

### TEXTURA CONSISTENZA

Elastica al tacto. Firme , Blando al paladar

### ASPECTO / APARÈNCIA / ASPETTO

Ausencia de cuerpos extraños y parásitos. Sin signos de deterioros/pérdida de frio

Assenza di corpi estranei e parassiti. Nessun segno di deterioramento / perdita di freddo

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCION:

Mantener a una temperatura entre 0 - 2 ° C

Distribución en vehiculos que dispongan de habitáculo refrigerado con certificado de conformidad ATP y puedan mantener una temperatura entre 0 - 2 °



Responsibly  
sourced

**LAMARE**  
SEAFOOD 16 COMPANY

# Filete de SANPEDRO

☞ *Zenopsis conchifer*

Características físico químicas;

ANÁLISIS/ANALISE/ANALISIS	LÍMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS / ANALISE/METODO ANALISI	FRECUENCIA / FREQUENZA
NTVB	≤ 35 mgNBVT/100g	MÉTODO ANTONACOPOULOS	PLAN CONTROL/PIANO DI CONTROLLO
PH	6 - 9	pH-METRO	PLAN CONTROL/PIANO DI CONTROLLO
% SAL	< 1,5%	MÉTODO MOHR	PLAN CONTROL/PIANO DI CONTROLLO
Hg	0.5 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL/PIANO DI CONTROLLO
Cd	0.05 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL/PIANO DI CONTROLLO
Pb	0.30 ppm	ABSORCIÓN ATÓMICA	PLAN CONTROL/PIANO DI CONTROLLO

Características microbiológicas:

ANÁLISIS/ANALISIS	LÍMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS / METODO ANALISI	FRECUENCIA / FREQUENZA
AEROBIOS MESÓFILOS/AEROBI MESOFILI	< 10 <sup>6</sup> ufc/g	ISO 4833	PLAN CONTROL/PIANO DI CONTROLLO
ENTEROBACTERIAS TOTALES/ENTEROBACTERI TOTALE	< 10 <sup>3</sup> ufc/g	ISO 7402	PLAN CONTROL/PIANO DI CONTROLLO
SALMONELLA spp.	AUSENCIA	ANFOR BIO 12/1- 04/94	PLAN CONTROL/PIANO DI CONTROLLO

Reglamento 1441/2007 y Ref. Derogada O.2/08/1991 productos de la pesca crudos congelados

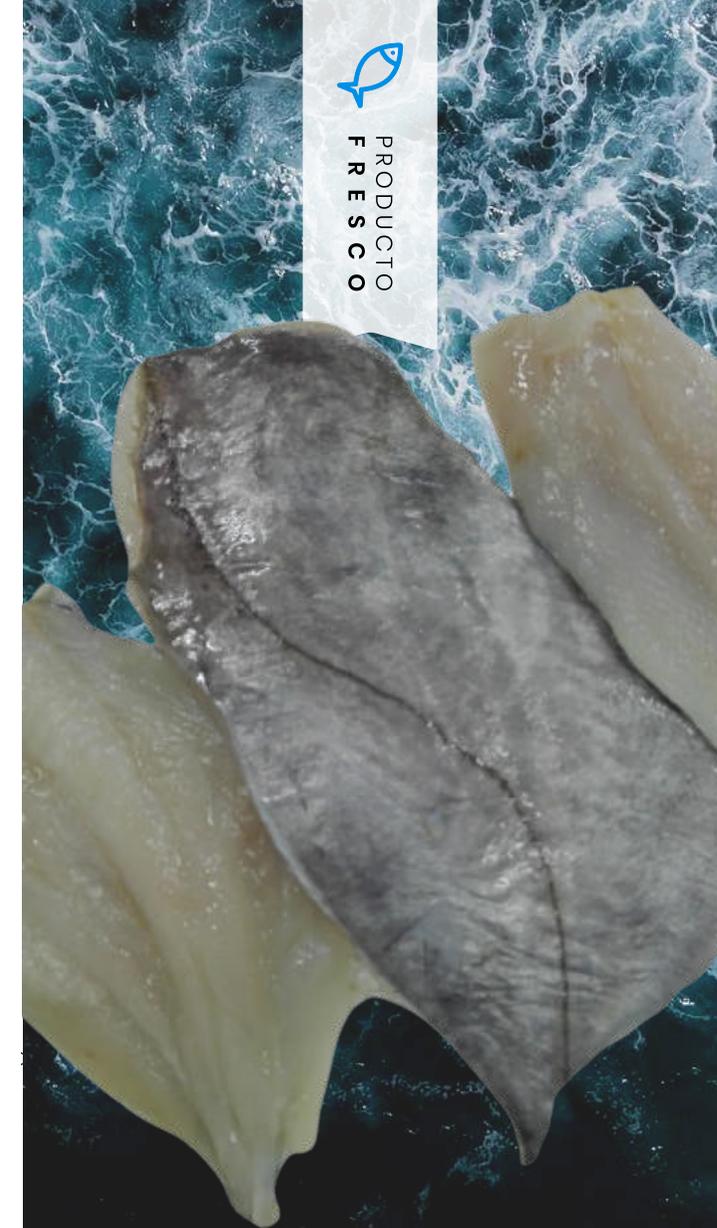
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCION:

Mantener a una temperatura entre 0 - 2 ° C

Distribución en vehículos que dispongan de habitáculo refrigerado con certificado de conformidad ATP y puedan mantener una temperatura entre 0 - 2 °



PRODUCTO  
FRESCO



Responsibly  
sourced

SEAFOOD 16 COMPANY