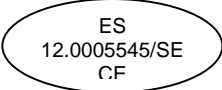


APPC		
	ANEXO II: FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS	Ed.: 2
		Fecha: 26/02/08
		Página 4 de 16

4	FICHA TÉCNICA BAILA FRESCA	
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO: Baila fresca <i>(Dicentrarchus punctatus)</i>		CLASIFICACIÓN (según legislación vigente): Pescado fresco de crianza
MARCA COMERCIAL: VETA LA PALMA ISLASUR S.A.		CATEGORÍA DEL PRODUCTO: Frescura Extra
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROCESADO		
<p>Pescado criado en los esteros del espacio natural Finca Veta de la Palma. Criado de forma natural y bajo estrictas normas de calidad lo que le confiere unas cualidades culinarias inigualables.</p> <p>Pescado del día, de 24 horas máximo, lo que hace que se trate de un producto de una calidad excepcional apreciada por el consumidor.</p> <p>Este pescado fresco cumple un estricto control de temperatura durante su pesca, recepción y envasado, siendo mantenidas durante su transporte y distribución. No rompiéndose la cadena de frío en ningún momento.</p>		
PRESENTACIÓN		
FORMA DE PRESENTACIÓN: Fresco categoría Extra ENVASADO: ♦ Características del envase: - Envase de porex ♦ Peso: - 5- 6 Kgrs. MODO DE EMPLEO: Consumir después de cocinar. CONSUMO PREFERENTE ANTES DE:	ETIQUETADO: ♦ Situación de la etiqueta: Parte exterior del envase ♦ Contenido: País de origen: España. Lote. Frescura categoría: Extra. Producto: Baila. Peso neto. Forma de obtención: Criado. Modo de presentación / tratamiento: C/C Identificación de la empresa: ISLASUR, S.A. Polígono industrial Isla Mayor s/n ISLA MAYOR.- 41140 SEVILLA	
DESTINO FINAL PREVISTO: MAYORISTAS Y DISTRIBUIDORES	NÚMERO DE LOTE: L-adddn a: última cifra del año d: día natural del año n: unidad de pesca del día	CONDICIONES DE TRANSPORTE: 0° C
OBSERVACIONES:	FECHA: 26/02/08	
	EDICIÓN: 02	
	RESPONSABLE: Responsable de Calidad	