

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

2	FICHA TÉCNICA DORADA FRESCA	
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO: Dorada fresca <i>(Sparus aurata)</i>		CLASIFICACIÓN (según legislación vigente): Pescado de crianza
MARCA COMERCIAL: VETA LA PALMA ISLASUR S.A.		CATEGORÍA DEL PRODUCTO: Extra
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROCESADO		
<p>Pescado cultivado en los esteros del espacio natural Finca Veta de la Palma. Cultivado de forma natural lo que le confiere unas cualidades culinarias a los productos 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 final.</p> <p>Este pescado fresco cumple una estrictas normas de calidad durante su pesca, recepción y envasado, siendo mantenidas durante su transporte y distribución.</p>		
PRESENTACIÓN		
FORMA DE PRESENTACIÓN: Fresco categoría Extra	ETIQUETADO: ♦ Situación de la etiqueta: Parte exterior del envase	
ENVASADO: ♦ Características del envase: - Envase de porex ♦ Peso: - 5- 6 Kgrs.	♦ Contenido: País de origen: España. Lote. Frescura categoría: Extra. Producto: Dorada. 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	
MODO DE EMPLEO: Consumir después de cocinar.	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> ES 12.0005545/SE CF </div>	
CONSUMO PREFERENTE ANTES DE:	CONDICIONES DE TRANSPORTE: 0º C	
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	
OBSERVACIONES:	FECHA: 26/002/08	
	EDICIÓN: 02	
	RESPONSABLE: Responsable de Calidad	