



|  |   |  |
|--|---|--|
|   | <b>ESPECIFICACIONES<br/>DEL PRODUCTO</b>  | <b>Código de Doc:</b> EP-ANG<br><b>Nº Rev:</b> 002 |
| <b>ANGUILA</b>   |   |  |
| <b>Denominación científica</b>   | <i>Anguilla anguilla</i>  |  |
| <b>Descripción del producto</b><br><br> | <p><i>Son peces teleósteos de cuerpo alargado, tienen la piel recubierta de una secreción mucosa que les hace muy escurridizas dándoles su característica más conocida además de que las protege ya que poseen escamas microscópicas.</i></p> |  |
| <b>Modo de captura</b>   | <i>Acuicultura</i>  |  |
| <b>Zona de captura</b>   | <i>España (aguas continentales)</i>   |  |
| <b>Modo de presentación</b>  | <i>Vivo</i>   |  |
| <b>Modo de conservación</b>  | <i>En agua dulce, en origen de calidad potable y declarada, temperatura de mantenimiento de 10 a 15 °C, nivel de oxígeno superior al del 40% de saturación</i>  |  |
| <b>Instrucciones etiqueta</b>  | <i>Según normativa vigente: datos de la empresa, descripción del producto, nombre científico, peso y kilos, lote, zona y modo de captura, registro sanitario, modo de presentación.</i>   |  |
| <b>Alérgenos</b>   | <i>No hay ninguna sustancia alérgica en este producto de mención obligatoria excepto la propia de los pescados.</i>   |  |
| <b>Población de destino</b>  | <i>Población en general, excepto alérgicos al pescado.</i>  |  |
| <b>Condiciones utilización</b>   | <i>Siempre deben ser consumidos previo tratamiento térmico.</i>   |  |
| <b>Características físico-químicas y microbiológicas</b>   | <i>Todo el proceso de producción se encuentra controlado por un Plan de Autocontrol basado en el sistema APPCC</i>  |  |
| <b>Registro sanitario</b>  | <i>ES-12.14367/V</i>  |  |

|                |                        |
|----------------|------------------------|
| Elaborado por: | Fecha última revisión: |
|----------------|------------------------|