


Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas FRESCOS que se presenten sin envasar y envasados a petición del consumidor


ZONAS DE CAPTURA <input type="checkbox"/> Atlántico Noroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Noreste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Oeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Este <input type="checkbox"/> Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Sureste <input type="checkbox"/> Mar Mediterráneo y Mar negro <input type="checkbox"/> Océano Índico <input type="checkbox"/> Océano Pacífico Subzona: _____ Otra: _____	MÉTODO DE PRODUCCIÓN <input type="checkbox"/> CAPTURADO <input type="checkbox"/> CAPTURADO EN AGUA DULCE <input type="checkbox"/> DE CRÍA	ARTES DE PESCA <input type="checkbox"/> Redes de tiro <input type="checkbox"/> Redes de arrastre <input type="checkbox"/> Redes de enmalle y similares <input type="checkbox"/> Redes de cerco y redes izadas <input type="checkbox"/> Sedales y anzuelos <input type="checkbox"/> Rastras <input type="checkbox"/> Nasas y trampas <input type="checkbox"/> Otras: _____
PAÍS DE ORIGEN	MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN	
Nombre comercial (Nombre científico)		
 00,00 P.V.P. € KILO		

Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas CONGELADOS que se presenten sin envasar y se envasen a petición del consumidor

PRODUCTO CONGELADO		
ZONAS DE CAPTURA <input type="checkbox"/> Atlántico Noroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Oeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Este <input type="checkbox"/> Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Sureste <input type="checkbox"/> Océano Índico <input type="checkbox"/> Océano Pacífico Otra: _____ <input type="checkbox"/> Mar Mediterráneo y Mar negro <input type="checkbox"/> Atlántico Noreste Subzona/División: _____ Aclaración: _____	MÉTODO DE PRODUCCIÓN <input type="checkbox"/> CAPTURADO <input type="checkbox"/> CAPTURADO EN AGUA DULCE <input type="checkbox"/> DE CRÍA	ARTES DE PESCA <input type="checkbox"/> Redes de tiro <input type="checkbox"/> Redes de arrastre <input type="checkbox"/> Redes de enmalle y similares <input type="checkbox"/> Redes de cerco y redes izadas <input type="checkbox"/> Sedales y anzuelos <input type="checkbox"/> Rastras <input type="checkbox"/> Nasas y trampas <input type="checkbox"/> Otras: _____
PAÍS DE ORIGEN	MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN	
Nombre comercial (Nombre científico)		
 % DE GLASEO _____ PRECIO PESO NETO ESCURRIDO _____ €/KG.		
00,00 P.V.P. € KILO		

Modelo de etiqueta información alimentaria para productos pesqueros y acuícolas DESCONGELADOS que se presenten sin envasar y envasados a petición del consumidor

ZONAS DE CAPTURA <input type="checkbox"/> Atlántico Noroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Oeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro Este <input type="checkbox"/> Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Sureste <input type="checkbox"/> Océano Índico <input type="checkbox"/> Océano Pacífico Otra: _____ <input type="checkbox"/> Mar Mediterráneo y Mar negro <input type="checkbox"/> Atlántico Noreste Subzona/División: _____ Aclaración: _____	MÉTODO DE PRODUCCIÓN <input type="checkbox"/> CAPTURADO <input type="checkbox"/> CAPTURADO EN AGUA DULCE <input type="checkbox"/> DE CRÍA	ARTES DE PESCA <input type="checkbox"/> Redes de tiro <input type="checkbox"/> Redes de arrastre <input type="checkbox"/> Redes de enmalle y similares <input type="checkbox"/> Redes de cerco y redes izadas <input type="checkbox"/> Sedales y anzuelos <input type="checkbox"/> Rastras <input type="checkbox"/> Nasas y trampas <input type="checkbox"/> Otras: _____
PAÍS DE ORIGEN	MASA DE AGUA DULCE PAÍS DE ORIGEN	


Nombre comercial
 DESCONGELADO
 (Nombre científico)
 00,00 P.V.P. € KILO

Modelo de etiqueta información alimentaria para productos ENVASADOS en la pescadería

ENVASADO		
ZONAS DE CAPTURA Atlántico Noroeste	MÉTODO DE PRODUCCIÓN Capturado	ARTES DE PESCA Sedales y anzuelos
Conservar en refrigeración entre 0 °C y 5°C. Condiciones de utilización: cocina completamente. En caso de consumir crudo o prácticamente crudo congelar a -20°C al menos 24 h.		
FECHA DE CADUCIDAD 25/12/2014		
 Merluza fileteada (Merluccius merluccius)		
PESO NETO 500 g. PRECIO/KG 6,90 €/KG.		
 PESCADERÍA FEDEPESCA C/ Fernández de la Hoz 32. 28010, Madrid. TLF: 913 19 70 47		

