

# PERCA DEL NILO

## Filetes sin Piel

*Lates niloticus*



### Información de Especie

**Denominación Comercial:**  
Perca del Nilo

**Nombre Científico y Familia:**  
*Lates niloticus* / Latidae

**Composición / Ingredientes:**  
Perca del Nilo

**Alérgenos: contiene pescado**

**Valores Microbiológicos**

Parámetro: Límite máximo  
Recuento Aeróbios Mesófilos: 1.000000 ucf/g  
Enterobacteriaceae (37°): 1.000 ucf/g  
E.coli: 100 nmp/g  
Staphylococcus aureus coagulasa+: 100 nmp/g  
Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g  
Salmonella: Ausencia/25 g

### Pesca – Origen – Conservación

**Producto de Origen:**  
Tanzania

**Método de Pesca y Congelación:**  
Pescado en aguas dulces  
Artes de pesca: redes de enmalle y similares

**Zona de Pesca:**  
FAO 01, África, Lago Victoria

**Caducidad y Conservación:**  
24 meses en cámaras a -18°C

### Descripción del Producto

**Presentación:**  
IWP

**Características:**  
Sin piel  
Sin glaseo

**Tamaño:**  
200-500 g  
500-1000 g  
1000-2000 g

**Formato:**  
Caja de 6 kg.

**Paletización:**

Pallet europeo: 156 cajas  
6 cajas por 26 filas

### Valor Nutricional (100 gr)

Valores energéticos: 88 Kcal /374 KJ  
Proteínas: 16,7 g  
Hidratos de Carbono: <2 g  
de los cuales azúcares: <1 g  
Grasas: 1,74 g  
de las cuales saturadas: 0,55 g  
Sal: 0,1 g

### Especificaciones

**Peso Neto (mínimo):**  
6,000 Kg.  
**Peso Neto Ecurrido (mínimo)**  
6,000kg  
**Glaseo:**  
0%

### Información Adicional

Caja del productor  
Código: NP070340  
EAN 13 Caja Master: 8435217703284  
Código: NP070380  
EAN 13 Caja Master: 8435217703291  
Código: NP070420  
EAN 13 Caja Master: 8435217702096

### FILETE SIN PIEL DE PERCA DEL NILO *Lates niloticus*

La perca del Nilo es un pescado blanco de contenido graso muy bajo -posee menos de 1 gramo de grasa por cada 100 gramos de carne-. Su consumo está indicado para aquellas personas con problemas de exceso de peso que necesiten llevar a cabo una dieta hipocalórica, siempre que se empleen para su elaboración técnicas suaves. La cantidad de proteínas presentes en la perca no es muy elevada, si bien son de alto valor biológico. En la composición de la perca también están presentes diferentes vitaminas y minerales. Sin embargo, ninguno de estos nutrientes se encuentra en cantidades destacadas. En cuanto a las vitaminas, aporta algunas pertenecientes al grupo B como B1, B2 y B3, pero su contenido es medio en comparación con las cantidades presentes en el resto de pescados. Estas vitaminas permiten el aprovechamiento de los nutrientes energéticos (hidratos de carbono, grasas y proteínas), y además intervienen en procesos de gran importancia como la formación de glóbulos rojos, la producción de hormonas sexuales, el funcionamiento del sistema nervioso, etc.