



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

SALPICON DE MARISCO CONGELADO APOLO 5X1

Código de Producto:

200077

Fecha de Revisión:

01/10/2019



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	SALPICON DE MARISCO CONGELADO APOLO 5X1
Nombre Científico:	
País de Origen:	ESPAÑA
Método de producción:	
Arte de pesca:	
Zona de captura/cria:	
Marca comercial:	APOLO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:

SALPICON DE MARISCO CONGELADO APOLO 5X1

Ingredientes:

30%REJOS DE POTON (*Dosidicus gigas*), ESTABILIZANTES(E-330,E-331,E-500), 20% PALITOS DE MAR EN LONCHAS(Surimi (carne de pescado, estabilizantes: sorbitol, polifosfatos), agua, polvo de clara de huevo rehidratada, almidón (contiene **gluten**), aceite de colza, proteína de soja, azúcar, sal, estabilizador: carragenina, potenciador del sabor: E621, E631, E627; colorante: E160c, E120, E171; sabor: cangrejo.) 10% MEJILLON CARNE COCIDO (*Mytilus chilensis*) 15% LANGOSTINO/GAMBA PELADO COCIDO (*Penaeus vanamei*/ *Solenocera crassicornis*), SULFITOS (E-223), CONSERVANTES (E-160c,E-330,E-331,E-450,E-451,E-452), 10% CEBOLLITA PERLA, 10%PIMIENTO ROJO, 10% PIMIENTO VERDE

Talla:

Peso Neto/escurrido UNIDAD:

900 GR

Presentación:

EMBOLSADO

Peso Neto/escurrido CAJA:

4.5 KG

Vida útil:

12 MESES

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Modo de conservación:

Conservar a temperatura -18°C

CONDICIONES DE USO

Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar.

Producto directo para consumir. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Nº unidades/caja:

5

Nº Cajas/base palet:

9

Capas palet:

11

Nº Cajas/palet:

99

*Paletización susceptible a variaciones

CÓDIGOS EAN

Unidad:

8412283012175

EAN 1 master cartón:

18412283012172

EAN 2 master cartón:



ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

	Contiene	Trazas	Por 100 g		%IR (*)
Altramuces			Valor Energético	323 KJ/ 74 KCAL	4
Apio y derivados			Grasa totales	1.9 g	3
Cacahuetes			de las cuales saturadas	0.3 g	2
Gluten	X		Hidratos de Carbono	5.2 g	2
Crustáceos	X		de los cuales azúcares	1.5 g	2
Dióxido de azufre y sulfitos	X		Proteínas	9.7 g	19
Frutos de cáscara			Sal	0.8 g	13
Huevo	X		(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)		
Leche y derivados					
Moluscos	X				
Mostaza y derivados					
Pescado	X				
Sésamo					
Soja	X				

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Especificaciones microbiológicas		Especificaciones fisico -químicas	
LISTERIA	AUSENCIA /25 g	PLOMO	<0.3 ppm
SALMONELLA	AUSENCIA / 25 g	CADMIO	<0.5 ppm
E.COLI	<10 UFC / g	MERCURIO	<0.5 ppm
ESTAF. COAGUL.POSITIVO	<100 UFC / g	SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
AEROBIOS MESÓFILOS	<1000000 UFC / g	SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/g
ENTEROBACTERIAS	<1000 UFC / g	SUMA PCB	<75 ng/g

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable: Especificaciones microbiológicas

REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Normativa aplicable: Contaminantes

REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Normativa aplicable: Contaminantes

REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente

Normativa aplicable: Contaminantes

REGLAMENTO (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios