



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**SALPICON DE MARISCO CONGELADO APOLLO  
12X400**

Código de Producto:

200296

Fecha de Revisión:

01/05/2020



## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	SALPICON DE MARISCO CONGELADO
Nombre Científico:	
Elaborado/envasado en:	ESPAÑA
Método de producción:	
Arte de pesca:	
Zona de captura/cria:	
Marca comercial:	APOLLO

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

## Descripción del producto:

SALPICON DE MARISCO CONGELADO APOLLO 12X400

## Ingredientes:

30%REJOS DE POTON (*Dosidicus gigas*), ESTABILIZANTES(E-330,E-331,E-450), 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 vannamei/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:

360 GR

## Presentación:

EMBOLSADO

## Peso Neto/escurrido CAJA:

4,32 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. Una vez descongelado consumir antes de 48 horas

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

## ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

## Nº unidades/caja:

12

## Nº Cajas/base palet:

9

## Capas palet:

11

## Nº Cajas/palet:

99

\*Paletización susceptible a variaciones



## CÓDIGOS EAN

## Unidad:

8412283022549

## EAN 1 master cartón:

18412283022546

## EAN 2 master cartón:

## ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL

	Contiene	Puede contener trazas	Por 100 g	%IR (*)
Altramuces			Valor Energético	323 KJ/ 74 KCAL
Apio y derivados			Grasa totales	1.9 g
Cacahuates			de las cuales saturadas	0.3 g
Gluten	X		Hidratos de Carbono	5.2 g
Crustáceos	X		de los cuales azúcares	1.5 g
Dióxido de azufre y sulfitos	X		Proteínas	9.7 g
Frutos de cáscara			Sal	0.8 g
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)

Criterio de seguridad alimentaria			Especificaciones fisico -químicas	
<b>LISTERIA</b>	<b>N5</b>	100 ufc/g (durante su vida útil)	<b>PLOMO</b>	<0.3 ppm
<b>SALMONELLA</b>	<b>N5</b>	AUSENCIA / 25 g (durante su vida útil)	<b>CADMIO</b>	<0.5 ppm
Criterio de higiene de los productos			<b>MERCURIO</b>	<0.5 ppm
<b>E.COLI</b>	<b>N5</b>	1-10 ufc/g (Fin proceso fabricación)	<b>SUMA DIOXINAS</b>	<3.5 pg/g
<b>ESTAF. COAGUL.POSITIVO</b>	<b>N5</b>	100-1000 ufc/g (Fin proceso fabricación)	<b>SUMA DIOXINAS Y PCB</b>	<6.5 pg/g
Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			<b>SUMA PCB</b>	<75 ng/g
<b>AEROBIOS 37°C</b>	<b>N1</b>	10 ufc/cm2		
<b>ENTEROBACTERIAS FECALES</b>	<b>N1</b>	1 ufc/cm2		
<b>LISTERIA</b>	<b>N1</b>	AUSENCIA		

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Especificaciones microbiológicas</b>
REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Contaminantes</b>
REGLAMENTO (CE) 1881/2006 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Contaminantes</b>
REGLAMENTO (CE) 1829/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Contaminantes</b>
REGLAMENTO (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios	