

<div><div><div>Sorprendiéndote desde 1963</div></div><div>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</div></div>		<div><div>Código de Producto:</div><div>200238</div></div>		
<div><div></div></div>		<div><div>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</div><div><div><div>Nombre Comercial:</div><div>PAELLA MARISCO SIN VERDURA CONGELADA</div></div><div><div>Nombre Científico:</div><div></div></div><div><div>País de Origen:</div><div>ESPAÑA</div></div><div><div>Método de producción:</div><div></div></div><div><div>Arte de pesca:</div><div></div></div><div><div>Zona de captura/cría:</div><div></div></div><div><div>Marca comercial:</div><div>APOLO</div></div></div></div>		
<div>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</div>				
<div>Descripción del producto:</div>		<div>PAELLA MARISCO SIN VERDURA CONGELADA APOLO 5X1</div>		
<div>Ingredientes:</div>		<div>40% ALMEJA (<i>Meretrix lyrata</i>), 24% ANILLA DE POTA (<i>Illex argentinus/ Toradores pacificus</i>), 20% MEJILLON DOBLE CONCHA (<i>Mytilus chilensis/galloprovincialis</i>), 6% CIGALA (<i>Nephrops norvegicus</i>), 10% GAMBA (<i>Parapenaopsis longirostris</i>), CONSERVANTES (SULFITOS, E-223), ESTABILIZANTES (E-330, E-331, E-450, E-451, E-452)</div>		
<div>Talla:</div>		<div>Peso Neto/escurrido UNIDAD:</div> <div>900 GR</div>		
<div>Presentación:</div> <div>EMBOLSADO</div>		<div>Peso Neto/escurrido CAJA:</div> <div>4.5 KG</div>		
<div>Vida útil:</div> <div>12 MESES</div>				
<div>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</div>				
<div>Modo de conservación:</div>		<div>Conservar a temperatura -18°C</div>		
<div>CONDICIONES DE USO</div>				
<div>Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar.</div>				
<div>Producto crudo, cocinar antes de consumir. Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.</div>				
<div>ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO</div>				
<div>Nº unidades/caja:</div> <div>5</div>		<div></div>		
<div>Nº Cajas/base palet:</div> <div>9</div>				
<div>Capas palet:</div> <div>11</div>				
<div>Nº Cajas/palet:</div> <div>99</div>				
<div>*Paletización susceptible a variaciones</div>				
<div>CÓDIGOS EAN</div>				
<div>Unidad:</div> <div>8412283037925</div>				
<div>EAN 1 master cartón:</div> <div>18412283037922</div>				
<div>EAN 2 master cartón:</div> <div></div>				
<div>ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL</div>				
	<div>Contiene</div>	<div>Trazas</div>	<div>Por 100 g</div>	<div>%IR (*)</div>
<div>Altramuces</div>			<div>Valor Energético</div> <div>315 KJ/ 75KCAL</div>	<div>4</div>
<div>Apio y derivados</div>			<div>Grasa totales</div> <div>1.2 g</div>	<div>2</div>
<div>Cacahuetes</div>			<div>de las cuales saturadas</div> <div>0.3 g</div>	<div>2</div>
<div>Gluten</div>			<div>Hidratos de Carbono</div> <div>0.5 g</div>	<div><1</div>
<div>Crustáceos</div>	<div>X</div>		<div>de los cuales azúcares</div> <div>0.2 g</div>	<div><1</div>
<div>Dióxido de azufre y sulfitos</div>	<div>X</div>		<div>Proteínas</div> <div>15.4 g</div>	<div>31</div>
<div>Frutos de cáscara</div>			<div>Sal</div> <div>0.4 g</div>	<div>7</div>
<div>Huevo</div>			<div>(*) % Ingesta de referencia en un adulto medio (8400 KJ o 200 Kcal)</div>	
<div>Leche y derivados</div>				
<div>Moluscos</div>	<div>X</div>			
<div>Mostaza y derivados</div>				
<div>Pescado</div>		<div>X</div>		
<div>Sésamo</div>				
<div>Soja</div>				

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)			
Especificaciones microbiológicas		Especificaciones físico-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	