

<div><div><div><div></div><div>Apolo</div><div>Sorprendiéndote desde 1963</div></div></div><div>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</div></div>		<div>Código de Producto:</div> <div>200237</div>		
<div>PAELLA DE MARISCO SIN VERDURA CONGELADA</div> <div>APOLO 12X400</div>		<div>Fecha de Revisión:</div> <div>01/05/2020</div>		
<div></div>		<div>IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</div>		
		<div>Nombre Comercial:</div> <div>PAELLA DE MARISCO SIN VERDURA</div>		
		<div>Nombre Científico:</div> <div></div>		
		<div>Elaborado/envasado en:</div> <div>ESPAÑA</div>		
		<div>Método de producción:</div> <div></div>		
		<div>Arte de pesca:</div> <div></div>		
		<div>Zona de captura/cría:</div> <div></div>		
		<div>Marca comercial:</div> <div>APOLO</div>		
<div>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</div>				
<div>Descripción del producto:</div>		<div>PAELLA DE MARISCO SIN VERDURA CONGELADA APOLO 12X400</div>		
<div>Ingredientes:</div>		<div>40% ALMEJA (<i>Meretrix lyrata</i>), 20% ANILLA DE POTON (<i>Dosidicus gigas/Todarodes pacificus</i>), 20% MEJILLON DOBLE CONCHA (<i>Mytilus chilensis/galloprovincialis</i>), 20% CRUSTACEOS (<i>Parapenaopsis longirostris/ Penaeus vannamei/Penaeus brevisrostris/ Nephrops norvegicus</i>), CONSERVANTES (SULFITOS,E-223) y ESTABILIZANTES</div>		
<div>Talla:</div>		<div>Peso Neto/escurrido UNIDAD:</div> <div>360 GR</div>		
<div>Presentación:</div> <div>EMBOLSADO</div>		<div>Peso Neto/escurrido CAJA:</div> <div>4,32 KG</div>		
<div>Vida útil:</div> <div>12 MESES (varía según fecha de congelacion de los ingredientes)</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. Una vez descongelado consumir antes de 48 horas</div>				
<div>Producto crudo, cocinar totalmente 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>12</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>8412283037932</div>		
<div>EAN 1 master cartón:</div>		<div>18412283037939</div>		
<div>EAN 2 master cartón:</div>				
<div>ALÉRGENOS Y VALOR NUTRICIONAL</div>				
	<div>Contiene</div>	<div>Puede contener trazas</div>	<div>Por 100 g</div>	<div>%IR (*)</div>
<div>Altramuces</div>			<div>Valor Energético</div>	<div>315 KJ/75KCAL</div>
<div>Apio y derivados</div>			<div>Grasa totales</div>	<div>1.2 g</div>
<div>Cacahuetes</div>			<div>de las cuales saturadas</div>	<div>0.3 g</div>
<div>Gluten</div>			<div>Hidratos de Carbono</div>	<div>0.5 g</div>
<div>Crustáceos</div>	<div>X</div>		<div>de los cuales azúcares</div>	<div>0.2 g</div>
<div>Dióxido de azufre y sulfitos</div>	<div>X</div>		<div>Proteínas</div>	<div>15.4 g</div>
<div>Frutos de cáscara</div>			<div>Sal</div>	<div>0.4 g</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>				

Congelados Apolo: S.L. B-18240838 P.I. Manzana 1 C/ La Paz, 5 18300 Loja (Granada) Tel. 958 322 195

NRS 12.00479/GR 26.10670/GR 40.15162/GR 40.064608/GR

www.mariscosapolo.com

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)				
Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES			Especificaciones físico-químicas	
AEROBIOS 37°C	N1	10 ufc/cm2	PLOMO	<0.3 ppm
ENTEROBACTERIAS FECALES	N1	1 ufc/cm2	CADMIO	<0.5 ppm
			MERCURIO	<0.5 ppm
			SUMA DIOXINAS	<3.5 pg/g
			SUMA DIOXINAS Y PCB	<6.5 pg/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	