



FICHA TÉCNICA

Rev. 00

Fecha:
25 MAYO 2023

MARCA COMERCIAL	AHUMADOS DEL NORTE	CÓDIGO	131
DENOMINACIÓN	LOMO DE ANGUILA AHUMADA	FORMATO	100 G

DATOS DE LA EMPRESA

Razón Social	Gastronorte alimentación, S.L.			
Dirección	Pol. Ind Santelices Pab 11-B 48550 Muskiz-Vizcaya-España			
Teléfono	94 670 74 50	Fax	94 670 66 28	Cif B-48923510
Web	www.gastronorte.es			
E-mail General	info@gastronorte.es			
Registros Sanitarios	12.05402/BI	26.07622/BI	40.35301/BI	

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Ingredientes	ANGUILA (Anguilla anguilla), sal, humo de maderas nobles.	
Modo de empleo	Abrir y servir al gusto	
Uso previsto	Una vez descongelado, producto listo para su consumo. Sin tratamiento térmico previo.	
Consumidores sensibles	Producto destinado a la población en general, exceptuando los consumidores afectados por alergias o intolerancias (ver declaración de alérgenos) y mujeres embarazadas. Con los niños de corta edad, el consumo debe ser controlado por un adulto por el riesgo de aparición de alguna espina.	
Condiciones de conservación	Mantener en congelado a -18 °C	
Condiciones de conservación una vez abierto	Una vez abierto, recomendamos para mejor conservación, mantenerlo en aceite vegetal y consumirlo en el plazo de 4/5 días	
Zona y Sistema de captura	Acuicultura - Criado en España	

ALERGENOS

Cereales con gluten	No contiene	Soja y productos a base de soja	No contiene
Crustáceos y derivados	No contiene	Leche y derivados (incluida la lactosa)	No contiene
Huevos y productos a base de huevo	No contiene	Apio y productos derivados	No contiene
Moluscos y productos a base de moluscos	No contiene	Mostaza y productos derivados	No contiene
Pescados y productos a base de pescado	X	Granos de sésamo y derivados	No contiene
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No contiene	Sulfitos	No contiene
Frutos de cáscara	No contiene	Altramuces y prod. a base de altramuces	No contiene

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA

Energía	1541 kJ / 373 kcal	POR 100 G
Grasas	35 g	
- de las cuales saturadas	8,7 g	
Hidratos de carbono	< 0,5 g	
- de los cuales azúcares	< 0,2 g	
Proteínas	15 g	
Sal	1,5 g	



FICHA TÉCNICA

Rev. 00

Fecha:
25 MAYO 2023

MARCA COMERCIAL	AHUMADOS DEL NORTE	CÓDIGO	131
DENOMINACIÓN	LOMO DE ANGUILA AHUMADA	FORMATO	100 G

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Listeria Monocytogenes	Ausencia / 25 g

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

Vida comercial de producto desde su fabricación	365 días
Vida comercial mínima garantizada en entrega	243 días
Identificación del lote	Codificación interna
Localización de lote y consumo preferente	Base del envase

CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD

REFERENCIA	PESOS		FORMATO	ENVASE		
	NETO	BRUTO		MATERIAL INTERIOR	MATERIAL EXTERIOR	DIMENSIONES cm LARGOxANCHOxALTO
131	100 G	193 G	RETAIL	Plástico	Cartón	13,5 x 21 x 1

DATOS LOGÍSTICOS

UND/CAJ	DIMENSIONES DE CAJA EN CM LARGOxANCHOxALTO	PESO BRUTO CAJA	PESO NETO CAJA	TARA CAJA CAJA	CAJAS CAPA	CAPAS PALET	CAJAS PALET
10	24 x 16 x 9,4	2,76 KG	1 KG	0,145 KG	21	12	252

CODIFICACIÓN EAN 13 Y DUN 14

FORMATOS	MARCA	EAN 13	DUN 14
100 G	AHUMADOS DEL NORTE	843.604.682.489	18.436.046.824.895

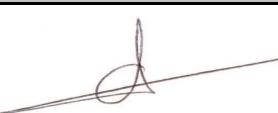
VERIFICACIÓN

Gastronorte alimentación, S.L., verifica el sistema de autocontrol en seguridad alimentaria, APPCC, mediante controles de calidad de tipo organoléptico y microbiológico. Estando, estos últimos, a disposición de todos nuestros clientes. De esta manera, garantizamos la seguridad del producto final.

CONDICIONES DE ACEPTACIÓN:

En el caso que en el transcurso de 15 días a partir de la recepción de esta ficha técnica no haya ninguna comunicación ni sugerencia de modificación relativa a la información del presente documento, se dará automáticamente como aceptada por parte del cliente.

Raquel García Andrade	Responsable de Departamento de Calidad
Firma:	Fecha:


25 mayo 2023