



Atún en Girasol Lata RO-750

DATOS FISCALES

SACESA SELECCIÓN S.L.

www.sacesaseleccion.com

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo LA RIOJA

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

FICHA TÉCNICA

Fecha Realización: 26/01/2023

Fecha Revisión: 26/01/2023

INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 8769

Atún en Aceite de Girasol

Skipjack in Sunflower Oil

Thon Listao à l'Huile de Tournesol

Atum Gaiado em Óleo de Girassol

ⓔ Atún en Aceite de Girasol

Ingredientes: atún (*Katsuwonus pelamis*), aceite de girasol (13,33%) y sal. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado (4°C) en un envase no metálico y consumir en un máximo de 48 horas.

Código BPM: 0046-BPM-AN-0514

ⓔ Skipjack in Sunflower Oil

Ingredients: skipjack (*Katsuwonus pelamis*), sunflower oil (13,33%) and salt. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated (4°C) in non-metallic container and consume within 48 hours.

ⓕ Thon Listao à l'Huile de Tournesol

Ingrédients: thon listao (*Katsuwonus pelamis*), huile de tournesol (13,33%) et sel. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservación: Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur (4°C) sans emballage métallique et consommer dans un délai maximum de 48 heures.

ⓐ Atum Gaiado em Óleo de Girassol

Ingredientes: atum gaiado (*Katsuwonus pelamis*), óleo de girassol (13,33%) e sal. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico (4°C) em recipiente não metálico e consuma em no máximo 48 horas.

Fabricado en Ecuador-Made in Ecuador-Fabriqué en Equateur-Feito no Equador

Capacidad: 750 ml

Peso Neto: 750 g

Peso Ecurrido: 650 g

Alérgenos: contiene pescado.
contains fish.
contient du poisson.
contém peixe.

OMG´s: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).

Registro Sanitario: Establecimiento Autorizado Ecuador nº 611

Vida Útil: 5 años.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	1428 kj /	340 kcal
Grasas	30,0 g	
de las cuales saturadas	4,2 g	
Hidratos de Carbono	0,0 g	
de los cuales azúcares	0,0 g	
Fibra Alimentaria	g	
Proteínas	17,0 g	
Sal	2,0 g	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	12
Unidades Base Palet:	5
Alturas Palet:	10
Total Cajas Palet:	50

EAN13: 8435564908769

DUN14: 18435564908766

Condiciones de Almacenamiento:

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

VACÍO (hg cm): Presencia.

ESPACIO DE CABEZA: máx. 10% de la altura del envase.

HISTAMINA: máx. 30 ppm

%SAL: máx. 1,00 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismo y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

MUESTRA TESTIGO INCUBADA A TEMPERATURA AMBIENTE

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.
MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.
BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MUESTRA INCUBADA A 37°C DURANTE 7 DÍAS

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.
BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.
MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.
LACTOBACILOS: Ausencia.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Marrón claro. Típico del producto. No se permite "chocolate" marrón oscuro.

OLOR: Típico del producto. Ausencia de olores extraños.

SABOR: Típico del producto. No presenta sabores extraños.

ASPECTO: El pescado estará cortado en segmentos transversales que se colocarán en la lata con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la lata.

TEXTURA: Firme y dura, pero suave al paladar. Típico del producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado según:

- Reglamento (CE) N° 396/2005 , relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- (*) Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de alimentos determinados contaminantes en los productos.
- (*) Reglamento (UE) N° 2022/617, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 1881/2006, sobre el contenido máximo de mercurio en el pescado y la sal.
- (*) Reglamento (UE) N° 2021/1323, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 1881/2006, sobre el contenido máximo de cadmio en determinados productos alimenticios.

LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS

Plomo: 0,30 ppm (*)

Cadmio: 0,10 ppm (*)

Mercurio: 1,00 ppm (*)

Arsenico: 0,70 ppm (*)

DIOXINAS Y PCBs

Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS): 4,0 pg/g peso fresco

Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS): 8,0 pg/g peso fresco

- (*) Reglamento (UE) 2022/2388, que modifica al Reglamento (CE) N° 1881/2006, en lo que respecta al contenido máximo de sustancias perfluoroalquiladas en determinados productos alimenticios.

SUSTANCIAS PERFLUOROALQUILADAS

Contenido máximo: ug/kg peso en fresco

PFOS*: 2,00

PFOA*: 0,20

PFNA*: 0,50

PFHxS*: 0,20

Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS *, **: 2,00

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

MATERIA PRIMA	Nº ESPECIFICACIÓN		
	SI	NO	Cont. Cruzada
Contiene (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)			
Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados(OMG's)		X	
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado	X		
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa)		X	
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	