



Atún Claro en Girasol Bolsa 1 kg

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: 20/02/2018

Fecha Revisión: 20/03/2024

INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 0258

Atún Claro en Aceite de Girasol

Yellowfin Tuna in Sunflower Oil

Thon Albacore à l'Huile de Tournesol

Atum Albacora em Óleo de Girassol

ⓔ Atún Claro en Aceite de Girasol

Ingredientes: atún claro (Thunnus albacares), aceite de girasol (5%) y sal. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado en un recipiente hermético y consumir en un máximo de 48 horas.

ⓔ Yellowfin Tuna in Sunflower Oil

Ingredients: yellowfin tuna (Thunnus albacares), sunflower oil (5%) and salt. Gluten-free. Batch / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated in an airtight container and consume within 48 hours.

ⓕ Thon Albacore à l'Huile de Tournesol

Ingrediènts: thon albacore (Thunnus albacares), huile de tournesol (5%) 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 dans un contenant hermétique et consommer dans un délai maximum de 48 heures.

ⓐ Atum Albacora em Óleo de Girassol

Ingredientes: atum albacora (Thunnus albacares), óleo de girassol (5%) 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 em um recipiente hermético e consuma em no máximo 48 horas.

Producto de Ecuador-Produced in Ecuador-Produit de l'Équateur-Produto do Equador

Capacidad: 1.000 ml

Peso Neto: 1.000 g

Peso Ecurrido: 950 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).

Modo de Empleo: Listo para consumir.

Envase: Pouch Pet 1 kg

Registro Sanitario: E.A. n°: 611 Código BPM: 0046-BPM-AN-0514

Vida Útil: 3 años.

Tipo Etiqueta: Adhesiva

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	922 kJ /	220 kcal
Grasas	15,0 g	
de las cuales saturadas	3,0 g	
Hidratos de Carbono	0,0 g	
de los cuales azúcares	0,0 g	
Fibra Alimentaria	0,0 g	
Proteínas	21,0 g	
Sal	2,0 g	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	16
Unidades Base Palet:	6
Alturas Palet:	9
Total Cajas Palet:	54

EAN13: 8436006910258

DUN14: 18436006910255

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

pH: 4,5 - 6,5

%SAL: máx. 2 %

HISTAMINA: <= 50 ppm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C y a 55°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. El producto se considerará estable cuando se cumpla los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo.

Además, cumple con el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

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: Carne de pescado marrón claro, color uniforme. Ausencia de cuerpos extraños, huesos, paños de sangre o hematoma.

TEXTURA: Firme y dura, pero suave al paladar.

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: 1,00 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

OTROS DATOS

CODIFICACIÓN:

M A A D D D T

M: Codificación del fabricante

A A: Identificación del año de fabricación

D D D: Identificación día juliano de fabricación

T: Turno

IRRADIACIÓN:

El producto no se encuentra sometido a tratamientos de irradiación.

LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Y posteriores modificaciones.

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	