



# Atún en Girasol Lata RO-80

## \*Pack-3\*

### DATOS FISCALES

SACESA SELECCIÓN S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 22/11/2023

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

Fecha Revisión: 02/02/2024

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

### FICHA TÉCNICA

### INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 4072

Atún en Aceite de Girasol

Skipjak Tuna Solid in Sunflower Oil

Thon Listao Entier à l'Huile de Tournesol

Atum Gaiado Posta em Óleo de Girassol

#### ⓔ Atún en Aceite de Girasol

Ingredientes: atún (*Katsuwonus pelamis*), aceite de girasol (34%) y sal. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, se recomienda consumirlo en su totalidad.

#### ⓔ Skipjak Tuna Solid in Sunflower Oil

Ingredients: skipjak tuna (*Katsuwonus pelamis*), sunflower oil (34%) and salt. Gluten-free. Batch / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, it is recommended to consume it in its entirety.

#### ⓕ Thon Listao Entier à l'Huile de Tournesol

Ingrédients: thon listao (*Katsuwonus pelamis*), huile de tournesol (34%) et sel. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservación: Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, il est recommandé de le consommer dans son intégralité.

#### ⓐ Atum Gaiado Posta em Óleo de Girassol

Ingredientes: atum gaiado (*Katsuwonus pelamis*), óleo de girassol (34%) e sal. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, recomenda-se consumi-lo inteiro.

---

Capacidad: 240 ml

Peso Neto: 210 g

Peso Ecurrido: 138 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).

Envase: RO-80

Registro Sanitario: PT C 249 1 P CE / ES 12.06648/C CE

Vida Útil: 6 años.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

---

Valor Energético	870 kJ /	208 kcal
Grasas	13,0 g	
de las cuales saturadas	1,8 g	
Hidratos de Carbono	< 0,5 g	
de los cuales azúcares	< 0,5 g	
Fibra Alimentaria	g	
Proteínas	23,0 g	
Sal	0,9 g	

#### DATOS LOGÍSTICOS

---

Unidades Caja:	30
Unidades Base Palet:	12
Alturas Palet:	7
Total Cajas Palet:	84

EAN13: 8436006914072

DUN14: 18436006914079

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. 7% de la altura del envase.

pH: 5 - 7

%SAL: 0,8 - 1,5 g/100 g

#### 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) n° 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

---

COLOR: Típico del producto. Ausencia de manchas.

OLOR: Típico del producto. Ausencia de olores extraños.

SABOR: Típico del producto. No presenta sabores extraños.

ASPECTO: Típico del producto.

TEXTURA: 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:

- 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

-- Mercurio: < 1,0 mg/kg (\*)

-- Plomo: < 0,3 mg/kg (\*)

-- Cadmio: < 0,10 mg/kg (\*)

-- Estaño: < 200 mg/kg (\*)

### DIOXINAS Y PCBs

Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS): 3,5 pg/g peso fresco

Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS): 6,5 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

---

### 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	