

DATOS SOCIEDAD

SACESA SELECCION S.L.

www.sacesaseleccion.com

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

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

FICHA TÉCNICA

Fecha Realización: 16/10/2017

Fecha Revisión: 16/09/2020

DATOS PRODUCTO**CÓDIGO: 4133**

Frayulas al Ajillo en Aceite de Girasol

Baby Eels with Garlic in Sunflower Oil

Succédané de Civelles à l'Ail et à l'Huile de Tournesol

Sucedâneo de Meixão com Alho em Óleo de Girassol

(ES) Frayulas al Ajillo en Aceite de Girasol

Ingredientes: surimi [Abadejo de Alaska (pescado), agua, almidón de patata, almidón de maíz, potenciador de sabor: E-621, estabilizantes: E-407, E-410 y E-415, sal, aceite de girasol, tinta de cefalópodo (molusco) y aroma], aceite de girasol (56%) y aromas. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto consumir en su totalidad. Plato cocinado.

(EN) Baby Eels with Garlic in Sunflower Oil

Ingredients: surimi [Alaska pollock (fish), water, potato starch, cornstarch, flavor enhancer: E-621, stabilisers: E-407, E-410 and E-415, salt, sunflower oil, cephalopod ink (mollusk) and flavour] sunflower oil (56%) and flavours. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened it is recommended to consume it in its entirety. Pre-cooked dish.

(FR) Succédané de Civelles à l'Ail et à l'Huile de Tournesol

Ingrédients: surimi [goberge d'Alaska (poisson), eau, féculé de pomme de terre, féculé de maïs, exhausteur de goût: E-621, stabilisants: E-407, E-410 et E-415, sel, huile de tournesol, encre céphalopode (mollusque) et arôme], huile de tournesol (56%) et arômes. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservation: Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, il est recommandé de le consommer dans son intégralité. Plat cuisiné.

(PT) Sucedâneo de Meixão com Alho em Óleo de Girassol

Ingredientes: surimi [Abadejo de Alaska (peixe), água, amido de batata, amido de milho, intensificador de sabor: E-621, estabilizantes: E-407, E-410 e E-415, sal, óleo de girassol, tinta de cefalópodo (molusco) e aroma], óleo de girassol (56%) e aromas. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, recomenda-se consumi-lo por inteiro. Prato cozinhado.

Capacidad: 120 ml
Peso Neto: 111 g
Peso Escurrido: 60 g

Alérgenos: contiene moluscos y pescado.
contains mollusk and fish.
contient du poisson, œuf, soja et mollusques.
contém molusco e peixe.

OMG's: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente.

Envase: OL-120

Registro Sanitario: 12.022399/PO

Vida Útil: 6 años.

Tipo Etiqueta: Estuche

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	1652 kJ /	400 kcal
Grasas	39,0 g	
de las cuales saturadas	4,7 g	
Hidratos de Carbono	7,9 g	
de los cuales azúcares	0,8 g	
Fibra Alimentaria	g	
Proteínas	4,6 g	
Sal	1,5 g	

la fragua®



DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	25
Unidades Base Palet:	14
Alturas Palet:	14
Total Cajas Palet:	196

EAN13: 8436006914133

DUN14: 18436006914130

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.

pH: 4,5 - 6,5

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: 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 (UE 396/2005, CE 1881/2006 Y CE 1935/2004, así como sus actualizaciones).

LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS

Plomo: 0,10 ppm (*)

Estaño: 200 ppm (*)

Cadmio: 0,05 ppm (*)

(*) Reglamento CE 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.

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		