

# Filetes de Caballa en Aceite Lata RO-900

## DATOS FISCALES

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: 18/09/2017

Fecha Revisión: 28/07/2021

## INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 1293

Caballa en Aceite

Mackerel in Oil

Maquereau à l'Huile

Sarda em Aceite

### Ⓔ Caballa en Aceite

Ingredientes: caballa (*Scomber australiasicus*), aceite de soja y sal. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado un máximo de 2 días.

FAO no. 61

### Ⓔ Mackerel in Oil

Ingredients: mackerel (*Scomber australiasicus*), soya oil and salt. Gluten-free Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and use within 2 days.

FAO no. 61

### Ⓔ Maquereau à l'Huile

Ingrédients: maquereau (*Scomber australiasicus*), huile de soja et sel. Sans gluten Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservation: conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur, consommer dans un délai de 2 jours.

FAO no. 61

### Ⓔ Sarda em Aceite

Ingredientes: sarda (*Scomber australiasicus*), óleo de soja e sal. Sem glúten Lote / Consumir de preferência antes do fim de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico um máximo de 2 dias.

FAO no. 61

Producto de China-Product of China-Produit de Chine-Produto de China

Capacidad: 900 ml

Peso Neto: 900 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.

Envase: RO-900

Registro Sanitario: 3502/01101

Vida Útil: 3 años.

Tipo Etiqueta: Papel monte derecha

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

---

Valor Energético	761 kJ /	182 kcal
Grasas	9,3 g	
de las cuales saturadas	1,2 g	
Hidratos de Carbono	0,0 g	
de los cuales azúcares	0,0 g	
Fibra Alimentaria	g	
Proteínas	24,7 g	
Sal	1,2 g	

#### DATOS LOGÍSTICOS

---

Unidades Caja:	12
Unidades Base Palet:	5
Alturas Palet:	11
Total Cajas Palet:	55

EAN13: 8436006911293

DUN14: 18436006911290

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: 5,0 - 6,0

## 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).

## 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 ( <b>OMG's</b> )		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 SO <sub>2</sub>		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	