

DATOS FISCALES

SACESA SELECCION S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 14/11/2018

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

Fecha Revisión: 08/03/2022

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 5437

Mejillones del Pacífico en Escabeche

Pacific Mussels in Marinade

Moules du Pacifique à l'Escabèche

Mexilhões do Pacífico de Escabeche

ⓔS Mejillones del Pacífico en Escabeche

Ingredientes: mejillones del Pacífico (*Perna canaliculus*), aceite de girasol, vinagre de vino, agua, sal y aromas. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado un máximo de 24 h.

ⓔN Pacific Mussels in Marinade

Ingredients: Pacific mussels (*Perna canaliculus*), sunflower oil, wine vinegar, water, salt and flavours. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and use within 24 h.

ⓔR Moules du Pacifique à l'Escabèche

Ingrediènts: moules du Pacifique (*Perna canaliculus*), huile de tournesol, vinaigre de vin, eau, sel et arômes. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservar dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur 24 h. maximum.

ⓔT Mexilhões do Pacífico de Escabeche

Ingredientes: mexilhões do Pacífico (*Perna canaliculus*), óleo de girassol, vinagre de vinho, água, sal e aromas. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico um máximo de 24 h.

Capacidad: 125 ml

Peso Neto: 115 g

Peso Ecurrido: 72 g

Alérgenos: contiene moluscos.

contains mollusk.

contient des mollusques.

contém molusco.

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

Envase: RR-125

Registro Sanitario: PO/1200611

Vida Útil: 4 años.

Tipo Etiqueta: Estuche

Calibre: 6-8 Piezas

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	869 kJ /	208 kcal
Grasas	13,1 g	
de las cuales saturadas	5,2 g	
Hidratos de Carbono	2,7 g	
de los cuales azúcares	0,0 g	
Fibra Alimentaria	0,0 g	
Proteínas	19,9 g	
Sal	0,7 g	



DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	25
Unidades Base Palet:	20
Alturas Palet:	8
Total Cajas Palet:	160

EAN13: 8436006915437

DUN14: 18436006915434

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

Materias Extrañas: Ausencia

Impurezas: Ausencia

Toxina Botulínica: Ausencia.

Toxinas Lipofílicas: 160 ug de equivalentes de ácido ocadiaco/kg.

ASP: 20 mg de ácido domoico/kg

PSP: 80 ug saxitoxina/100 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 30 días a 31°C +/-1°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 31°C DURANTE 30 DÍAS

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

LACTOBACILOS: Ausencia.

MUESTRA INCUBADA A 44°C DURANTE 10 DÍAS

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

LACTOBACILOS: Ausencia.

FLORA ESPORULADA: 10 esporas de bacilloceae, termostables, no patógenos, no toxigénicos e incapaces de alterar la conserva.

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. Piezas enteras.

TEXTURA: Típico del producto.

MATERIAS EXTRAÑAS: Ausencia.

IMPUREZAS: Ausencia.

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: 1,50 ppm (*)

Estaño: 200 ppm (*)

Cadmio: 1,0 ppm (*)

Mercurio: 0,5 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 SO ₂		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos	X		