



# Filetes de Melva en Girasol 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: 21/03/2019

Fecha Revisión: 10/06/2022

## INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 0886

Melva en Aceite

Frigate Tuna in Oil

Auxides à l'Huile

Peixe-judeu em Óleo

### ES Melva en Aceite de Girasol

**Ingredientes:** melva (Auxiz thazard), 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, mantener refrigerado un máximo de 2 días.

FAO no.61

### EN Frigate Tuna in Sunflower Oil

**Ingredients:** frigate tuna (Auxiz thazard), sunflower oil (34%) y salt. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and use within 2 days.

### FR Auxides à l'Huile de Tournesol

**Ingrédients:** auxides (Auxiz thazard), huile de tournesol (34%) et sel. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservation: conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur 2 jours maximum.

### PT Peixe-judeu em Óleo de Girassol

**Ingredientes:** peixe-judeu (Auxiz thazard), óleo de girassol (34%) e sal. Sem glúten. ver embalagem. Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico um máximo de 2 dias.

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

Capacidad: 900 ml

Peso Neto: 860 g

Peso Escurrido: 560 g

**Alérgenos:** contiene pescado.  
contains fish.  
contient du poisson.  
contém peixe.

OMG's: Envase:

E       ede de materias primas quehayan sido modificadas genéticamente.

l       RO-900

p  
r  
o  
d  
u  
c  
t  
o

n  
o

h  
a

s  
i  
d  
o

m  
o  
d  
i  
f  
i  
c  
a  
d  
o

g  
e  
n  
é  
t  
i  
c  
a  
m  
e  
n  
t  
e

n  
i

p  
r  
o  
c

**Registro Sanitario:**

**Vida Útil:** 5 años.

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g**

---

<b>Valor Energético</b>	824 kJ /	197 kcal
<b>Grasas</b>	9,4 g	
de las cuales saturadas	1,6 g	
<b>Hidratos de Carbono</b>	0 g	
de los cuales azúcares	0 g	
<b>Fibra Alimentaria</b>	g	
<b>Proteínas</b>	28 g	
<b>Sal</b>	0,95 g	

### **DATOS LOGÍSTICOS**

---

<b>Unidades Caja:</b>	12
<b>Unidades Base Palet:</b>	5
<b>Alturas Palet:</b>	11
<b>Total Cajas Palet:</b>	55

**EAN13:** 8435564900886

**DUN14:** 18435564900883

#### **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 - 6

## **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**

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>Nº ESPECIFICACIÓN</b>		
	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Cont. Cruzada</b>
<b>Contiene</b> (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	
<b>CEREALES CON GLUTEN</b> y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
<b>CRUSTÁCEOS</b> y productos a base de crustáceos		X	
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	X		
<b>HUEVOS</b> y productos a base de huevo		X	
<b>CACAHUETES</b> y productos a base de cacahuetes		X	
<b>SOJA</b> y productos a base de soja		X	
<b>LECHE Y SUS DERIVADOS</b> (incluida la lactosa)		X	
<b>FRUTOS DE CÁSCARA:</b> almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X	
<b>APIO</b> y productos derivados		X	
<b>MOSTAZA</b> y productos derivados		X	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y productos a base de granos de sésamo		X	
<b>DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES</b> mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO2		X	
<b>ALTRAMUCES</b> y productos a base de altramuces		X	
<b>MOLUSCOS</b> y productos a base de moluscos		X	