

DATOS FISCALES

SACESA SELECCION S.L.

www.sacesaseleccion.com

FICHA TÉCNICA

Fecha Realización: 10/11/2017

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

Fecha Revisión: 14/10/2021

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

INFORMACIÓN PRODUCTOCÓDIGO: **4010****Atún en Aceite de Girasol****Skipjack in Sunflower Oil****Thon Listao à l'Huile de Tournesol****Atum Gaiado em Óleo de Girassol****(ES) Atún en Aceite de Girasol**

Ingredientes: atún (*Katsuwonus pelamis*), aceite de girasol (27%) y sal. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado en un envase no metálico y consumiren un máximo de 2-3 días.

(EN) Skipjack in Sunflower Oil

Ingredients: skipjack (*Katsuwonus pelamis*), sunflower oil (27%) and salt. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated in no metallic packaging and use within 2-3 days.

(FR) Thon Listao à l'Huile de Tournesol

Ingrédients: thon listao (*Katsuwonus pelamis*), huile de tournesol (27%) et sel. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservación: Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur sans emballage métallique et consommer dans un délai maximum de 2-3 jours.

(PT) Atum Gaiado em Óleo de Girassol

Ingredientes: atum gaiado (*Katsuwonus pelamis*), óleo de girassol (27%) 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 em recipiente não metálico e consuma em no máximo 2-3 dias.

Fabricado en España-Made in Spain-Fabriqué en Espagne-Fabricado em EspanhaCapacidad: **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: 12.021075/LO

Vida Útil: 5 años.

Tipo Etiqueta: Papel monte derecha

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g de producto escurrido

Valor Energético	847 kJ /	202 kcal
Grasas	10,0 g	
de las cuales saturadas	1,7 g	
Hidratos de Carbono	3,1 g	
de los cuales azúcares	0,0 g	
Fibra Alimentaria	g	
Proteínas	25,0 g	
Sal	1,0 g	

DATOS LOGÍSTICOS

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

EAN13: 8436006914010

DUN14: 18436006914017

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: 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: Uniforme, característico de la especie de pescado, gama de tonos rosados y rojizos. El color del aceite amarillo dorado con distintas tonalidades. Libre de cualquier decoloración objetable.

OLOR: Característico de la especie. Sin malos olores signo de descomposición o ranciedad.

SABOR: Característico de la especie. Sin malos sabores signo de descomposición o ranciedad.

ASPECTO: Típico del producto.

TEXTURA: Firme, fina y suave. Sin ser excesivamente blanda o dura.

MATERIAS EXTRAÑAS: 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: 0,30 ppm (*)

Mercurio: 1,00 ppm (*)

Cadmio: 0,10 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	