

Descripción artículo	Tartar de salmón		
Ingredientes/ Composición	Lomo de SALMÓN 79.6% (<i>salmo salar</i>), aceite de oliva, salsa SOJA (agua, sal, alubias de SOJA 14%, TRIGO, alcohol), zumo de limón (zumo de limón exprimido (99,96%) y METABISULFITO POTASICO (E-224) (0,04%)), semillas de SÉSAMO, aceite (aceite de SOJA, aceite de SÉSAMO 30%), maltodextrina, aroma natural, conservador vinagre tamponado, extractos de especias, almidón modificado, espesantes (E-412, E-415) y alga nori. De manera ocasional puede contener alguna espina. "el promedio de espinas no excederá de 1 espina por cada 1 kg. de muestra deshuesada".		
Color	Anaranjado		
Peso pieza	110 g ± 10 g		
Presentación	Envasado al vacío	Plástico base	PA/PP
		Plástico tapa	PA/PP
		Envase	100 gr.
		Cajas	32 unidades
Valores nutricionales por 100 gr de producto	VALOR ENERGETICO	183 Kcal/ 764KJ	
	GRASAS	11.4 g	
	De las cuales		
	ácidos grasos SATURADOS	1.8 g	
	HIDRATOS DE CARBONO	3.2 g	
	De los cuales		
	AZÚCARES	<1.0 g	
	PROTEINAS	16.9 g	
	SAL	1.0 g	
FIBRA	<1.0 g		
Características organolépticas	COLOR	Anaranjado	
	AROMA	Característico del producto	
	SABOR	Característico del producto	
	TEXTURA	Característico del producto	
	ASPECTO	Característico del producto	

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
Fecha: 15/05/24	Fecha: 15/05/24

Reglamento (CE) N° 2073/2005 Reglamento (CE) N° 1441/2007																									
Características microbiológicas	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th></th> <th>MICROORGANISMOS</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO</td> <td style="text-align: center;">Listeria monocytogenes</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;"><100 ufc/gr</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Salmonella</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>		MICROORGANISMOS	n	c	Resultado	ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO	Listeria monocytogenes	5	0	<100 ufc/gr	Salmonella	5	0	Ausencia										
		MICROORGANISMOS	n	c	Resultado																				
	ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO	Listeria monocytogenes	5	0	<100 ufc/gr																				
Salmonella		5	0	Ausencia																					
<p>pH: 6.1 aw: 0.986 Contiene aditivos alimentarios: Reglamento (UE) n° 1129/2011</p>																									
Alérgenos / OGM	<p>Alérgenos: Contiene PESCADO, MOSTAZA, SULFITOS, SÉSAMO Y SOJA. No contiene los demás alérgenos citados en Anexo II, RD 1169/2011. Declaración alérgenos: Producido en una planta que emplea para sus productos, leche, huevo, frutos de cáscara, sulfitos, pescado, moluscos, gluten, crustáceos, mostaza, sésamo y soja. OGM: Producto libre de OGM.</p>																								
Uso previsto y población diana	Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes (PESCADO, MOSTAZA, SULFITOS, SÉSAMO Y SOJA).																								
Instrucciones de uso	Descongelar introduciendo con el envase 10 - 15 minutos en agua fría y consumir inmediatamente. Una vez descongelado, no volver a congelar.																								
Condiciones transporte	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Unidad</th> <th>Valor/nivel objetivo</th> <th>Tolerancia</th> <th>Método</th> <th>Observaciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Tipo vehículo</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Frigorífico Adecuado</td> <td></td> <td style="text-align: center;">RD 852/2004</td> <td style="text-align: center;">Función continua incluso descarga</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Limpieza interior caja</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Completa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Visual</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Temperatura transporte</td> <td style="text-align: center;">°C</td> <td style="text-align: center;">-18°C</td> <td style="text-align: center;">-18 ±3°C</td> <td style="text-align: center;">Termógrafo</td> <td style="text-align: center;">En vehículo</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Unidad	Valor/nivel objetivo	Tolerancia	Método	Observaciones	Tipo vehículo		Frigorífico Adecuado		RD 852/2004	Función continua incluso descarga	Limpieza interior caja		Completa		Visual		Temperatura transporte	°C	-18°C	-18 ±3°C	Termógrafo	En vehículo
	Características	Unidad	Valor/nivel objetivo	Tolerancia	Método	Observaciones																			
	Tipo vehículo		Frigorífico Adecuado		RD 852/2004	Función continua incluso descarga																			
	Limpieza interior caja		Completa		Visual																				
Temperatura transporte	°C	-18°C	-18 ±3°C	Termógrafo	En vehículo																				
Tª almacenamiento / conservación	-20°C, en congelación																								
Vida útil	12 meses																								

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
Fecha: 15/05/24	Fecha: 15/05/24