

PRODUCTO	ref. 6008	TARTAR DE SALMÓN
-----------------	-----------	-------------------------

INGREDIENTES

Guacamole (aguacate (92%), cebolla, pimienta roja, sal, espesante: E-401, cilantro, antioxidante: E-300, acidulante: E-330, chile jalapeño, ajo), salmón (26,3%) (salmón (**PESCADO**) (Salmo Salar), azúcar, sal), almidón de tapioca, copos de patata (patata, emulgente: E-471, estabilizante: E-450, aromas, antioxidante: E-223 (**SULFITOS**)), pulpa de lima, salsa de **SOJA** (habas de SOJA, agua, sal, harina de trigo (**GLUTEN**)), vinagre de arroz (vinagre de arroz, sal).

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Verde y asalmonado
	Olor	Salmon
	Sabor	Salado
	Consistencia	Cremoso

USO ESPERADO

Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

MODO DE EMPLEO

Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar.

VIDA ÚTIL	14 meses
CONDICIONES DE	CONGELACIÓN T° ≤ -18°C

CODIFICACIÓN	TTWWW
	TT: año de elaboración
	WWW: día de elaboración (según calendario juliano)

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

E. coli	Ausencia /25g
Salmonella spp	Ausencia /25g
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g

REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización.

MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)	ULTRACONGELACIÓN
--------------------------------	-------------------------

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	820/196
	GRASAS de las cuales:	15
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	2,7
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	8,4

	AZÚCARES	1,2
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	7,6
	SAL	1,7
Producto Libre de OGM's	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDE TENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja	X		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféncigos, pistacho, nueces de Macadamia y 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 sésamo			X
Anhidro sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm	X		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X

ENVASADO Y EMBALAJE			
CODIGO EAN (unidad de venta)	8436574300550	Nº raciones	a gusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,01	Peso neto caja (kg)	1,4
Nº uds. / envase	70	Peso neto palet (kg)	168
Nº uds. /caja	140	Nº cajas /palet	120

REGISTRO SANITARIO	26.016268/P
FABRICANTE	DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L.

ETIQUETADO

BOLSA

CAJA

TARTAR DE SALMÓN

70 UNIDADES



DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L.
 Avda. Mira, s/n, del Puerto del Príncipe, San Cugatón de Campos (Palencia) España. Tel: +34 979 164123

Valor energético	1674 kJ (400 kcal)
Grasas	17,7g
de las cuales son saturadas	3,7g
Hidratos de carbono	1,1g
de los cuales son azúcares	0,2g
Proteínas	12,2g
Sales	0,3g

COMIDA PREPARADA CONGELADA
 UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR
CONSERVAR A -18 °C

modo de usar:
 antes de consumir:
 descongelar a temperatura ambiente durante 20 o en refrigeración durante 12h. Una vez descongelado, mantener en refrigeración hasta su consumo.

TARTAR DE SALMÓN

140 UNIDADES



DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L.
 Avda. Mira, s/n, del Puerto del Príncipe, San Cugatón de Campos (Palencia) España. Tel: +34 979 164123

Valor energético	1674 kJ (400 kcal)
Grasas	17,7g
de las cuales son saturadas	3,7g
Hidratos de carbono	1,1g
de los cuales son azúcares	0,2g
Proteínas	12,2g
Sales	0,3g

COMIDA PREPARADA CONGELADA
 UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR
CONSERVAR A -18 °C

modo de usar:
 antes de consumir:
 descongelar a temperatura ambiente durante 20 o en refrigeración durante 12h. Una vez descongelado, mantener en refrigeración hasta su consumo.

PESO NETO: 1,4Kg

ESTE PRODUCTO HA SIDO ELABORADO EN LA MISMA LÍNEA EN LA QUE SE TRABAJA CON PRODUCTOS QUE CONTIENEN CRUSTACEOS: BUENO, PESCADO, CAGAMUETES, SOJA, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, AJO, MOSTAZA, GRANOS DE SESAMO, SUIJITOS Y MUELDOS POR LO QUE PUEDE TENER TRAZAS DE ESTOS.

LEGISLACIÓN APLICABLE	
Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.	
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.	
Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.	
RD 1334 /1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.	
Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.	
Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.	
Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/ 2005.	
Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982.	
Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.	
Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.	
Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.	

ELABORADO	APROBADO
Fdo: Responsable de calidad	Fdo: Responsable de Producción