



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

F-11-02 FICHA
TÉCNICA
PRODUCTO

CÓDIGO: PC009081



Fecha Revisión: 18/05/2025

Registro Sanitario

N.R.S.I. 26.11011/BA

MILHOJITAS DE SALMON AHUMADO CON QUESO CREMA

PRODUCTO CONGELADO

Descripción

Es la elaboración de cubitos con capas de **salmón** ahumado con una mezcla **queso** crema, pasas y eneldo seco, sometidas a un proceso de congelación a -35° C, envasadas en bandejas celulosa termoselladas y almacenadas a -18°C

Ingredientes

SALMON ahumado (**salmón** (Salmo salar), sal, azúcar), **QUESO** crema (**LECHE**, **NATA**, sal, estabilizante (E410 y E407) conservante (E202)), pasas (pasas, aceite de girasol), azúcar, jarabe de glucosa y fructuosa, glicerina, estabilizantes (E440ii, E415), almidón modificado de maíz, corrector de acidez (E330), eneldo seco.

Alérgenos presentes

Contiene pescado y leche y sus derivados. Puede contener trazas de cereales con gluten, huevo, frutos con cáscara, crustáceos y moluscos, cacahuetes, mostaza, soja, apio, sulfitos y semillas de sésamo.

Consumidores sensibles

No apto para vegetarianos, veganos, ancianos, embarazadas, recién nacidos, intolerantes al gluten, a la lactosa y a los consumidores sensibles a los demás alérgenos presentes.

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente

Instrucciones de uso

Sacar el producto congelado de la bandeja y emplatar directamente hasta su descongelación en el frigorífico. El tiempo aproximado descongelación es de 2 horas.

Uso previsto:

Ideal para aperitivo, acompañamiento en platos, etc.

Condiciones de almacenamiento y transporte

Temperatura de -18°C, una vez descongelado el producto en un recipiente cerrado puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado no volver a congelar.

Valores nutricionales por 100g	
Energía (kJ/kcal)	754/194
Grasas (g)	22.73
de las cuales saturadas (g)	5.73
Hidratos de carbono (g)	7.14
de los cuales azúcares (g)	6.02
Proteínas (g)	12.77
Sal (g)	1.93

Características microbiológicas (ufc/g)	
Mesófilos aerobios	<1.000.000
Enterobacterias	<100
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia

Especificaciones de logística			
Envase	Descripción de envase	Cantidad-Peso neto	Código GTIN
Primario	-Bandeja rectangular de celulosa (263X160x55mm) -Film FI.PEL/CELL 28PET	800g (90-100 unidades)	8435361100038
Secundario	Caja de cartón ondulado (390x305x120mm)	4 bandejas	18435361100035
Terciario	Palets de madera 80 x 120 cm	64 cajas	
Fecha de consumo preferente antes de:			
18 meses			
Identificación del lote			
En la etiqueta, siendo la <i>E</i> de envasado; los dos primeros números (XX) se corresponden con el año de fabricación; los tres siguientes (YYY) mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano; y los dos últimos números (ZZ) se corresponden con lotes de fabricación (EXXXYYYZZ).			
Legislación aplicable			
- Este producto cumple con la normativa y Reglamentación de la UE			