
 <div>Cien Fuegos GASTRONOMÍA</div>	<div>F-11-02 FICHA TÉCNICA PRODUCTO</div> <div>CÓDIGO: PCO09081</div>																											
	<div>Fecha Revisión: 18/05/2025 Registro Sanitario N.R.S.I. 26.11011/BA</div> <div>MILHOJITAS DE SALMON AHUMADO CON QUESO CREMA</div> <div>PRODUCTO CONGELADO</div>																											
<div>Descripción</div> <div>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</div>																												
<div>Ingredientes</div> <div>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.</div>																												
<div>Alérgenos presentes</div> <div>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.</div>																												
<div>Consumidores sensibles</div> <div>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.</div>																												
<div>Información adicional</div> <div>No contiene organismos modificados genéticamente</div>																												
<div>Instrucciones de uso</div> <div>Sacar el producto congelado de la bandeja y emplatar directamente hasta su descongelación en el frigorífico. El tiempo aproximado descongelación es de 2 horas.</div> <div>Uso previsto: Ideal para aperitivo, acompañamiento en platos, etc.</div>																												
<div>Condiciones de almacenamiento y transporte</div> <div>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.</div>																												
<div>Valores nutricionales por 100g</div> <table><tr><td>Energía (kJ/kcal)</td><td>754/194</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>22.73</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g)</td><td>5.73</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g)</td><td>7.14</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g)</td><td>6.02</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>12.77</td></tr><tr><td>Sal (g)</td><td>1.93</td></tr></table>		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	<div>Características microbiológicas (ufc/g)</div> <table><tr><td>Mesófilos aerobios</td><td><1.000.000</td></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td><100</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Ausencia en 25g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	Mesófilos aerobios	<1.000.000	Enterobacterias	<100	Salmonella	Ausencia en 25g	Listeria monocytogenes	Ausencia				
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																											
Mesófilos aerobios	<1.000.000																											
Enterobacterias	<100																											
Salmonella	Ausencia en 25g																											
Listeria monocytogenes	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 (EXXYYZZ).			
Legislación aplicable			
- Este producto cumple con la normativa y Reglamentación de la UE			