

<b>XANTELMAR SL</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b> SALMÓN AHUMADO	<b>Fecha:</b> 10-02-2015
	TRAIÑA 100 G	

## 1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 1.1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Salmón Noruego ahumado. "*salmo salar*"

### 1.2.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

Salmón ahumado: es aquel entero o fraccionado, eviscerado e inalterado, que, sometido previamente a la acción de la salmuera y posterior desecación, ha sufrido la acción del humo (Código Alimentario Español, capítulo XII, sección 1ª, 3.12.08).

### 1.3.- USO ESPERADO DEL PRODUCTO.

<b>USO ESPERADO DEL PRODUCTO</b>			
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS			
Cereales que contengan gluten	NO	Frutos de cáscara (concretar)	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Apio y productos derivados	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	<b>SI</b>	Granos de sésamo y productos derivados	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuete	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg o 10mg/l)	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	Moluscos y productos a base de moluscos	NO
PRODUCTO NO MODIFICADO GENÉTICAMENTE			
MODIFICADO GENÉTICAMENTE: NO	LIBRE DE OGM ´S		
PRODUCTO A PARTIR DE INGREDIENTES MODIFICADOS GENÉTICAMENTE: NO			

<b>XANTELMAR SL</b>	<b>FICHA TECNICA</b> SALMÓN AHUMADO	<b>Fecha:</b> 10-02-2015
	TRAIÑA 100 G	

## 2.- ETIQUETADO

### 2.1- DENOMINACION.

Salmón ahumado.

### 2.2.- CONTENIDO (PESO NETO AL ENVASAR).

100g

### 2.3- LISTA DE INGREDIENTES.

Salmón "*salmo salar*" (**pescado**), sal, y humo natural de maderas nobles.  
Zona de cría Noruega.

### 2.4.- FECHA DE DURACION MAXIMA.

35 días.

Leyenda: "Fecha de caducidad" (dd/mm/aa)

### 2.5.- IDENTIFICACION DEL LOTE DE FABRICACION.

El lote viene identificado a través de un número correlativo que corresponde a una fabricación.

### 2.6.- IDENTIFICACION DE LA EMPRESA.

Leyenda: "Elaborado por XANTELMAR, SL Polígono Zalain s/n  
31780 Bera (Navarra). Tfno.: 948 625 156 – Fax: 948 625 157  
ES 1205700/NA CE

### 2.7.- CONDICIONES DE CONSERVACION.

Leyenda: "Conservar entre 0 y +5°C."

### 2.8.- CARACTERISTICAS FISICAS DEL ENVASE.

Litografía.

### 2.9.- CODIGO EAN

8412540199151

### 2.10.- DISTINTIVO "PUNTO VERDE".

Incluido.

<b>XANTELMAR SL</b>	<b>FICHA TECNICA</b> SALMÓN AHUMADO	<b>Fecha:</b> 10-02-2015
	TRAIÑA 100 G	

## 2.11.- TABLA NUTRICIONAL

<b>VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS</b>			
<i>LOS VALORES EXPRESADOS EN ESTA TABLA SON VALORES MEDIDIOS ORIENTATIVOS Y ESTÁN SUJETOS A VARIACIONES PROPIAS DE LA ÉPOCA DE CRIA (CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS), TAMAÑO DEL SALMÓN Y OTROS FACTORES PROPIOS DE UNA PRODUCCIÓN ANIMAL.</i>			
<b>VALOR MEDIO POR 100 G DE PRODUCTO</b>	<b>RACIÓN 50 G</b>		<b>% APORTADO POR 1 RACIÓN AL DÍA ADULTO</b>
ENERGÍA KCAL/KJ/	205 kcal / 846 kJ	103 kcal / 428 kJ	5%
GRASAS	13 g	6,5 g	9%
DE LAS CUALES SATURADAS	2,4 g	1,2 g	6%
HIDRATOS DE CARBONO / <b>DE LOS CUALES AZÚCARES</b>	1 g <1 g	0,5 g <0,5	0,2 % <0,5%
PROTEINAS	21 g	10,5 g	21%
SAL	3 g	1,5 g	25%

**INGESTA DE REFERENCIA DE UN ADULTO MEDIO (8.400 kJ /2.000 Kcal)**

## 2.12.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y QUÍMICAS.

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO TERMINADO</b>			
PARÁMETRO	VALOR Y TOLERANCIA	VALOR LEGAL	METODO ANÁLISIS
LISTERIA MONOCYTOGENES	<100 ufc/g	Productos comercializados durante su vida útil.	NF EN ISO 11290-2/A1
	Ausencia en 25 g	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido.	PAL-32 ELFA

**CRITERIOS QUÍMICOS DE CONFORMIDAD CON:**

- RGTO.UE 1881/2006 Contaminantes.
- RGTO.UE 1259/2011 Dioxinas y PCBs.

## 3.- ENVASADO

### 3.1.- PESO Y DIMENSIONES DEL ENVASE.

<b>Bandeja</b>	
Peso	<b>18.14 g</b>
<b>Envase</b>	
Peso	<b>5.8 g</b>
Dimensión	<b>240x155 mm</b>

### 3.2.- MATERIALES UTILIZADOS EN EL ENVASE.

Bolsa de plástico de uso alimentario y papel de aluminio sobre cartón.

### 3.3.- PRECINTO DE GARANTIA.

Vacío y termosoldado.

<b>XANTELMAR SL</b>	<b>FICHA TECNICA</b> SALMÓN AHUMADO	<b>Fecha:</b> 10-02-2015
	TRAIÑA 100 G	

#### 4.- LOGISTICA

<b>PESO CAJA</b>	1.40Kg
<b>DIEMSIONES CAJA</b>	260 x 170 x 80 mm
<b>UNIDADES POR CAJA</b>	10
<b>CAJAS POR PALET</b>	200
<b>CAPAS POR PALET</b>	10
<b>CAJAS POR CAPA</b>	20
<b>UNIDADE POR PALET</b>	2000
<b>ALTURA PALET</b> (sin contar base de madera)	80cm
<b>PESO PALET</b> (sin contar base de madera)	280Kg
<b>CONSERVACIÓN</b>	Entre 0 y 5°C