

XANTELMAR SL	FICHA TECNICA SALMÓN AHUMADO ENTERO	Fecha: 12-09-2016
	NEUTRO	

1.- DESCRIPCION DEL PRODUCTO

1.1.-DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Salmón Ahumado

1.2.- DEFINICION 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.

USO ESPERADO DEL PRODUCTO			
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	SI	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			

XANTELMAR SL	FICHA TECNICA SALMÓN AHUMADO ENTERO	Fecha: 12-09-2016
	NEUTRO	

2.- ETIQUETADO

2.1- DENOMINACION.

Salmón ahumado.

2.2.- CONTENIDO (PESO NETO AL ENVASAR).

1,500 Kg aproximadamente.

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 MÁXIMA.

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) Spain.
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 DE LA ETIQUETA.

Litografía.

2.9.- CODIGO EAN.

8412540009641

2.10.- DISTINTIVO "PUNTO VERDE".

Incluido.

XANTELMAR SL	FICHA TECNICA SALMÓN AHUMADO ENTERO	Fecha: 12-09-2016
	NEUTRO	

2.11.- TABLA NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS			
<i>LOS VALORES EXPRESADOS EN ESTA TABLA SON VALORES MEDIDOS 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>			
VALOR MEDIO POR 100 G DE PRODUCTO	RACIÓN 50 G		% APORTADO POR 1 RACIÓN AL DÍA ADULTO
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 / DE LOS CUALES AZÚCARES	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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO TERMINADO			
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:			
<ul style="list-style-type: none"> - RGTO.UE 1881/2006 Contaminantes. - RGTO.UE 1259/2011 Dioxinas y PCBs. 			

3.- ENVASADO

3.1.- PESO Y DIMENSIONES DEL ENVASE.

Bandeja	
Peso	134.65 g
Envase	
Peso	52.11 g
Dimensión	715 x 251 mm

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.

XANTELMAR SL	FICHA TECNICA SALMÓN AHUMADO ENTERO	Fecha: 12-09-2016
	NEUTRO	

4.- LOGISTICA

PESO CAJA	13Kg
DIEMSIONES CAJA	800 x 400 x 225mm
UNIDADES POR CAJA	8
CAJAS POR PALET	18
CAPAS POR PALET	6
CAJAS POR CAPA	3
UNIDADE POR PALET	144
ALTURA PALET (sin contar base de madera)	135cm
PESO PALET (sin contar base de madera)	234Kg
CONSERVACIÓN	Entre 0 y 5°C