

Nombre comercial:

SALPICÓN MARISCO SIN VERDURA

Modo de presentación:

Porcentaje (3% +/-)

"MEZCLA DE PRODUCTOS DEL MAR"

INGREDIENTES	<u>35% SURIMI</u>	SURIMI TROCEADO 30% pescado, azúcar, estabilizantes (E-420, E-451i, E-450ii), almidón de trigo , almidón de patata, almidón modificado, aceite de colza, proteína de soja , sal, aromas (crustáceos y soja), potenciador sabor (E-631 E-635), clara de huevo en polvo, colorantes (E-120 E-160c)														
	<u>25% MEJILLÓN</u>	MEJILLÓN CARNE COCIDO <i>Mytilus galloprovincialis (MSM)</i> - ORIGEN: Galicia o Chile - Acuicultura. CONTIENE MOLUSCOS Y CRUSTACEOS.														
	<u>25% POTÓN</u>	RODAJA POTÓN COCIDO <i>Dosidicus gigas (GIS)</i> sal, acidulante: E-330, E-331. FAO 87 ORIGEN: PERÚ														
	<u>15% LANGOSTINO</u>	LANGOSTINO PELADO COCIDO <i>Penaeus vannamei</i> , antioxidantes E-330 E-331, estabilizantes E-451 E-452.														
Valor nutricional (por cada 100g de producto).	Valor energético: 386,1kJ / 91,7kcal. Grasas: 1,22g, de las cuales saturadas: 0,41g. Hidratos de carbono: 7,3g de los cuales azúcares: 1,22g. Proteínas: 12,82 g. Sal: 0,91g. <u>Estos valores pueden variar en función de los ingredientes empleados.</u>															
ALÉRGENOS:	CONTIENE CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO Y SULFITOS. Ver etiquetado.															
PESO CON GLASEO:	4,00 kg															
PESO NETO ESCURRIDO:	3,40 kg															
LOTE:	YYXXZZ (YY=año / XX=mes / ZZ=semana envasado). Si el mes cambia a mitad de semana, se pondrá siempre el mes correspondiente al lunes															
CONSUMO PREFERENTE ANTES DEL FIN DE:	Se indicará la fecha del ingrediente más antiguo															
Uso previsto:	Una vez descongelado no volver a congelar															
CONSERVACIÓN:	PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER A < -18°C.															
Código EAN 13:	APORTA EL CLIENTE															
R.G.S.:	ES 12.0005209/M C.E.															
Presentación del producto:	<table border="1"> <tr> <td>ENVASES</td><td>Polietileno</td><td>R.G.S.A. 39.000416/M</td></tr> <tr> <td></td><td>Polietileno</td><td>R.G.S.A. 39.001062/AB</td></tr> <tr> <td>EMBALAJE</td><td>Máster</td><td>R.G.S.A. 39.002131/M</td></tr> </table>		ENVASES	Polietileno	R.G.S.A. 39.000416/M		Polietileno	R.G.S.A. 39.001062/AB	EMBALAJE	Máster	R.G.S.A. 39.002131/M					
ENVASES	Polietileno	R.G.S.A. 39.000416/M														
	Polietileno	R.G.S.A. 39.001062/AB														
EMBALAJE	Máster	R.G.S.A. 39.002131/M														
Proceso de elaboración:	<p>Recepción y almacenamiento en cámara de congelación de las distintas materias primas</p> <p>Mezcla de ingredientes en pilas INOX - Envasado a granel</p> <p>Almacenamiento en cámara de congelación del producto final</p>															
LOGÍSTICA:	<p>Unidad VENTA</p> <p>Palé europeo. 9 CAJAS DE BASE x 14 ALTURAS</p> <p>Marca comercial</p> <p>ANEDILCO PREMIUM</p> <p>Transporte</p> <p>CONSERVAR A <-18°C. Transporte mercancías propias o Agencia de transporte</p> <p>Plataforma frigorífica del cliente: Inlet - Puerto de Sagunto (Valencia)</p>															
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:	<p>Reglamento (CE) nº2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores. /Norma Interna</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AEROBIOS MESÓFILOS</td> <td><1x10⁶ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>ENTEROBACTERIAS</td> <td><1x10³ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td><10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Ausencia en 25g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>Ausencia en 25g</td> </tr> </tbody> </table>			Límite máximo	AEROBIOS MESÓFILOS	<1x10 ⁶ UFC/g	ENTEROBACTERIAS	<1x10 ³ UFC/g	Escherichia coli	<10 UFC/g	Staphylococcus aureus	<100 UFC/g	Salmonella	Ausencia en 25g	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
	Límite máximo															
AEROBIOS MESÓFILOS	<1x10 ⁶ UFC/g															
ENTEROBACTERIAS	<1x10 ³ UFC/g															
Escherichia coli	<10 UFC/g															
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g															
Salmonella	Ausencia en 25g															
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g															
Contacto:	<p>Departamento de calidad Cristina Izquierdo calidad@zulimar.eu</p> <p>Departamento de producción Borja Sánchez zulimar@zulimar.eu</p> <p>Elaborado y Comercializado por ZULIMAR, S.L., bajo control, mediante nuestro sistema A.P.P.C.C.</p>															
<p>Ficha elaborada y actualizada: MAYO 2022</p> <p>Documento con control informático. No necesita firma</p>																