

Nombre comercial:		SALPICÓN MARISCO SIN VERDURA	
Modo de presentación:		Porcentaje (3% +/-) "MEZCLA DE PRODUCTOS DEL MAR"	
INGREDIENTES	35% SURIMI	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)	
	25% MEJILLÓN	MEJILLÓN CARNE COCIDO <i>Mytilus galloprovincialis</i> (MSM) - ORIGEN: Galicia o Chile - Acuicultura. <u>CONTIENE MOLUSCOS Y CRUSTACEOS.</u>	
	25% POTÓN	RODAJA POTÓN COCIDO <i>Dosidicus gigas</i> (GIS) sal, acidulante: E-330, E-331. FAO 87 ORIGEN: PERÚ	
	15% LANGOSTINO	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>	
ALÉRGICOS:		CONTIENE CRUSTACEOS, MOLUSCOS, PESCADO Y SULFITOS. Ver etiquetado.	
PESO CON GLASEO:		4,00 kg	
PESO NETO ESCRURIDO:		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:			
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:			
		Recepción y almacenamiento en cámara de congelación de las distintas materias primas	
		Mezcla de ingredientes en pilas INOX - Envasado a granel	
		Almacenamiento en cámara de congelación del producto final	
LOGÍSTICA:			
		Unidad VENTA	Palé europeo. 9 CAJAS DE BASE x 14 ALTURAS
		Marca comercial	ANEDILCO PREMIUM
		Transporte	CONSERVAR A <-18°C. Transporte mercancías propias o Agencia de transporte
			Plataforma frigorífica del cliente: Inlet - Puerto de Sagunto (Valencia)
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:			
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		Límite máximo	
		AEROBIOS MESÓFILOS	<1x10 ⁶ ufc/g
		ENTEROBACTERIAS	<1x10 ³ ufc/g
		<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	<100 ufc/g
		<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g
Contacto:			
		Departamento de calidad	Cristina Izquierdo calidad@zulimar.eu
		Departamento de producción	Borja Sánchez zulimar@zulimar.eu
		Elaborado y Comercializado por ZULIMAR, S.L., bajo control, mediante nuestro sistema A.P.P.C.C.	