Pescados Cartagena



C/ Viena, parc. J12-2 Aptdo. Correos- 2118 TEL. 968.123.065 FAX. 968.324.037

Sodio Carbohidratos

Proteinas

REG SANITARIO 12.02764/MU

0,1 g

19 g



DATOS GENERALES							
DENOMINACION ARTIC	ULO	FRITURA especial I	PesNietos				
INGREDIENTES		Calamar Troceado, Pu	untilla India Lir	mpia, Boqu	erón, Salmonete y Car	marón	
METODO DE PESCA		Pesca Extractiva (a	rrastre)				
PRESENTACION COME	RCIAL	Caja de carton con	una bolsa de	e 2 Kg.			
FORMATO PRODUCTO		Block _ Envue	elto 🔘	QF	Interfoliado	Laminado (\supset
ZONA FAO		37 Area	Me	editerrane	0		
INGREDIENTES		25% Salmonete, 25% Peluda, 25% Boqueron, 25% Mollera, sal y agua.					
PESO NETO		2 kg.					
GLASEO		15%					
METODO DE CONSERV	ACION / CONGE	ACION	_				
MIL TODO DE CONCERT	ACION / CONCE	AOION					
ULTRACONGELADO		SI			FRESCO	NO	
CONSERVACION		A -18º C					
USO DEL PRODUCTO		Mantener en congel	lación hasta	su consur	no. Descongelar en	refigeración	
GRUPOS VULNERABLES DE CONSUMIDORES		Los alérgicos al pescado y a los crustaceos					
CARACTERISTIC	TICAS		CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS				
Aspecto	Carcterístico		Ae	erobios me	esófilos	<1,00E + 5	
Color			Er	nterobacte	rias totales	<1,0E + 6	
Textura, olor y sabor Característico			Sa	almonella /	/Shigella	AUSENTE	
VALORES NUTRICIONA				ETAL	METODO	UNIDAD	RESULTADO
Calorias	91 Kca			admio	GF-AAS-foof-CD	mg/kg.	<0,01
Grasas	1,6			omo .	GF-AAS-fppd-Pb	mg/kg.	
Grasas saturadas	0,9		Me	ercurio	FIMS-food-Hg	mg/kg.	0,08
Sodio	0,31	g					

PROVEEDOR: PESCADOS CARTAGENA

PRODUCTO: FRITURA

SUSTANCIA ALERGÉNICA	¿Presente como ingrediente?	¿Posible presencia por contaminación?
	SI / NO	SI /NO
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescados y productos a base de pescado	SI	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia, y productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en terminos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforma a las instrucciones del fabricante (en caso afirmativo, indicar cantidad max.)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	SI	NO

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	¿Presente en el producto?		
1) Alimentos modificados genéticamente. De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o esten compuestos por OMG (organimos modificados genéticamente) o se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG	NO		
2) Productos irradiados: La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto	NO		

Cumplimentado por: David Soto

Fecha: 15 de octubre de 2015

