

REFERENCIA :SURTIDO DE AHUMADOS



► Definición del producto

El producto final es la elaboración de un exquisito surtido, fruto de la selección de las mejores piezas de salmón ahumado, bacalao ahumado, pez espada ahumado y atún ahumado presentado en tarrinas, bañados con aceite de girasol, que logran satisfacer a los paladares más exquisitos.

► Marcas comerciales : Ahuleva

► Datos del fabricante :

Razón social : Norfihs S.L.

RGSEAA :12.05303/V

Dirección : C/ Fusters 4, Torrente (Valencia)

Teléfono: 96 155 46 11

► Composición cualitativa :

- Salmón noruego (*Salmo salar*), Bacalao noruego (*Gadus morhua*)
- Pez espada ahumado(*Xiphias gladius*) y atún ahumado (*Thunnus albacares*)
- Aceite de girasol
- Sal
- Azúcar
- Aroma natural y extracto de hoja de romero
- Humo natural de maderas nobles

► Características microbiológicas :

Listeria monocytogenes : n=5,c=0 100 ufc/g

► Modo de producción y origen materia prima : Cría en piscifactoría (salmón), y pesca extractiva (bacalao, pez espada ahumado y atún)

► Presentaciones :

- Cubos de 3,5 kg (peso escurrido)
- Tarrinas de 500 g (peso escurrido)

Información alérgenos: Pescado.

Valor energético	854KJ/204Kcal
Grasas	10,07 g
- De las cuales saturadas	2,65 g
Hidratos de carbono	0 g
- De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	23,65 g
Sal	3,3 g

► **Condiciones de almacenamiento :** producto refrigerado entre 0 y 4°C y producto congelado a -18°C

► **Método de distribución :** vehículo frigorífico

► **Vida útil :** 60 días en refrigeración y 12 meses en congelación - 30 días en refrigeración tras descongelación-

► **Destino del producto :** Nacional e Internacional (UE)

► **Uso previsto :** Consumo sin ningún tratamiento previo -previa descongelación en productos congelados-

► **Población destino :** Población general salvo personas alérgicas al pescado, aunque no recomendado a niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas inmunodeprimidas.

► **Material de envasado/ embalaje :**

Material plástico de uso alimentario: film de poliéster/poliamida.

► **Tecnología de envasado :** Termosellado al vacío

► **Información en etiquetado :** Denominación del producto, lista de ingredientes, cantidad neta, fecha de duración mínima, condiciones de conservación, identificación de la industria, identificación del lote (interpretación : marcado de fechas), marca de identificación, método de producción y zona de captura; arte de pesca, modo de presentación y/o tratamiento

► **Normativa de Referencia :** Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004. Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005; Reglamento(CE) 2076/2005 de 5 de Diciembre de 2005

Edición : Junio 2016