



Migas de Atún Claro Girasol

Bolsa 1 kg

DATOS FISCALES

SACESA SELECCIÓN S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 22/01/2019

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo LA RIOJA

Fecha Revisión: 28/02/2023

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 0565

Migas de Atún Claro en Aceite de Girasol

Flaked Yellowfin Tuna in Sunflower Oil

Miettes Thon Albacore à l'Huile de Tournesol

Migas de Atum Albacora em Óleo de Girassol

ES Migas de Atún Claro en Aceite de Girasol

Ingredientes: atún claro (Thunnus albacares), aceite de girasol (3%) y sal. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado en un recipiente hermético y consumir en un máximo de 48 horas.

EN Flaked Yellowfin Tuna in Sunflower Oil

Ingredients: yellowfin tuna (Thunnus albacares), sunflower oil (3%) and salt. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated in an airtight container and consume within 48 hours.

FR Miettes Thon Albacore à l'Huile de Tournesol

Ingrediènts: thon albacore (Thunnus albacares), huile de tournesol (3%) et sel. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservación: Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique et consommer dans 48 heures maximum.

PT Migas de Atum Albacora em Óleo de Girassol

Ingredientes: atum albacora (Thunnus albacares), óleo de girassol (3%) e sal. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico em um recipiente hermético e consuma em no máximo de 48 horas.

Producto de Ecuador-Produced in Ecuador-Produit de l'Équateur-Produto do Equador

Capacidad: 900 ml

Peso Neto: 1.000 g

Peso Escurrido: 950 g

Alérgenos: contiene pescado.
contains fish.
contient du poisson.
contém peixe.

OMG's: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que

hayan sido modificadas genéticamente.

Envase: Bolsa 1 kg

Registro Sanitario: Establecimiento Autorizado Ecuador n°611

Código BPM: 0046-BPM-AN-0514

Vida Útil: 3 años.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	912 kj /	219 kcal
Grasas	15,0 g	
de las cuales saturadas	3,0 g	
Hidratos de Carbono	0,0 g	
de los cuales azúcares	0,0 g	
Fibra Alimentaria	g	
Proteínas	21,0 g	
Sal	2,0 g	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	16
Unidades Base Palet:	6
Alturas Palet:	9
Total Cajas Palet:	54

EAN13: 8435564900565

DUN14: 18435564900562

Condiciones de Almacenamiento:

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,5 - 6,5

%SAL: máx. 2 %

HISTAMINA: <= 30 ppm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismo y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

MUESTRA TESTIGO INCUBADA A TEMPERATURA AMBIENTE

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.
MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.
BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MUESTRA INCUBADA A 37°C DURANTE 7 DÍAS

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.
BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.
MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.
LACTOBACILOS: Ausencia.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Marrón claro. Típico del producto. No se permite "chocolate" marrón oscuro.

OLOR: Típico del producto. Ausencia de olores extraños.

SABOR: Típico del producto. No presenta sabores extraños.

ASPECTO: Carne de pescado marrón claro, color uniforme. Ausencia de cuerpos extraños, huesos, paños de sangre o hematoma.

TEXTURA: Firme y dura, pero suave al paladar.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado según:

- Reglamento (CE) N° 396/2005 , relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- (*) Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de alimentos determinados contaminantes en los productos.
- (*) Reglamento (UE) N° 2022/617, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 1881/2006, sobre el contenido máximo de mercurio en el pescado y la sal.
- (*) Reglamento (UE) N° 2021/1323, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 1881/2006, sobre el contenido máximo de cadmio en determinados productos alimenticios.

LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS

Plomo: 0,30 ppm (*)

Cadmio: 0,10 ppm (*)

Mercurio: 1,00 ppm (*)

Arsenico: 0,70 ppm (*)

DIOXINAS Y PCBs

Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS): 4,0 pg/g peso fresco

Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS): 8,0 pg/g peso fresco

- (*) Reglamento (UE) 2022/2388, que modifica al Reglamento (CE) N° 1881/2006, en lo que respecta al contenido máximo de sustancias perfluoroalquiladas en determinados productos alimenticios.

SUSTANCIAS PERFLUOROALQUILADAS

Contenido máximo: ug/kg peso en fresco

PFOS*: 2,00

PFOA*: 0,20

PFNA*: 0,50

PFHxS*: 0,20

Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS *, **: 2,00

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

MATERIA PRIMA	Nº ESPECIFICACIÓN		
	SI	NO	Cont. Cruzada
Contiene (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)			
Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados(OMG's)		X	
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado	X		
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa)		X	
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	