



## FICHA TÉCNICA

SALMÓN FILETE KETA IQF MSC-  
C-58011

CÓDIGO: 02110314  
FECHA: 17/11/2023  
EDICIÓN: 03

### CODIFICACIÓN DE LOTE

XXYYAA  
(XX=día, YY=mes, AA= año)

EAN 13

EAN 14



MSC-C-58011

NOMBRE COMÚN	Salmón
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Oncorhynchus keta</i> / Código 3 alfa: ORC
ZONA DE PESCA	Pacífico Noreste FAO 67 y Pacífico Noroeste FAO 61
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado
ARTES DE PESCA	Redes de enmalle/ Redes de tiro
ORIGEN	EE.UU / RUSIA
GLASEO	20%
INGREDIENTES	Salmón keta ( <b>pescado</b> ) 96%, agua, sal, estabilizante (E-450, E-451), antioxidantes (E-331, E-301).

### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Peso pieza:	800 - 1500 gr	IQF
Consumo preferente:	36 meses desde 1ª fecha de congelación	CON PIEL
Temperatura de conservación:	-18±3º C (o inferior)	SIN ESPINA CENTRAL CON RESTOS DE ESPINAS VENTRALES
<b>Uso previsto:</b> Requerimiento de tratamiento térmico para su consumo.		
<b>Población destino:</b> Dirigido a todos los sectores de la población excepto a aquellas personas que sufran alergias o intolerancias por algunos de los alérgenos presentes.		
<b>Condiciones de almacenamiento y modo de conservación:</b> Mantener el producto a una temperatura inferior a -18±3ºC (o inferior). Producto de la pesca con doble congelación, no volver a congelar. Una vez descongelado consumir antes de 48h previo cocinado.		

### ESPECIFICACIONES DEL FORMATO Y ENVASE

Presentación del producto:	Caja 10 Kg		
Envase primario:	Envase secundario:		
Tipo de envase	Bolsa de plástico	Tipo de envase	Caja cartón (con impresión propia)
Composición	Polietileno Baja densidad	Medida del envase	595 x 245 x 162 mm
Medida del envase	280 x 500 mm	Peso	500 gr

### PALETIZACIÓN

Tipo palet:	Europeo	Número cajas base x altura:	6x10
Número cajas palet:	60	Kg palet:	600Kg
*La paletización puede variar según el número de lote entregado			

**PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS**

<b>REC. MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS</b>	< 1x10 <sup>6</sup> u.f.c/g
<b>REC. ENTEROBACTERIAS</b>	< 1000 col/g.
<b>DETECCIÓN SALMONELLA SPP</b>	No Detectado / 25g
<b>*DETECCIÓN ESCHERICHIA COLI</b>	Ausencia / g.

Valor de referencia, basado en Orden derogada de 02 de agosto de 1991-B.O.E. 22/08/91 por falta de reglamentación.\*Criterio interno de la empresa.

**CONTAMINANTES**

<b>Suma Dioxinas (EQT, PCDD/F – OMS)</b>	3,5 pg/g peso en fresco	<b>Cadmio</b>	Máx. 0,05 ppm
<b>Suma PCB (28, 52, 101, 138, 153, 180)</b>	75 ng/g peso en fresco	<b>Plomo</b>	Máx. 0,30 ppm
<b>Suma Dioxinas y PCBs similares a dioxinas</b>	6,5 pg/g peso en fresco	<b>Mercurio</b>	Máx. 0,30 ppm

Según normativa: Reglamento CE 2023/915 y sus modificaciones

<b>NVBT (nitrógeno básico volátil total)</b>	35 mg de nitrógeno/100g de carne
--	----------------------------------

Según normativa: Reglamento CE 2023/915 y sus modificaciones

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>Color</b>	El propio del producto
<b>Olor</b>	El propio del producto
<b>Sabor</b>	El propio del producto

**OMG'S Y ALIMENTOS IRRADIADOS**

La empresa declara que las materias primas y/o ingredientes no han sido tratados con radiación ultravioleta o ionizante, ni contiene ningún ingrediente susceptible de haber sido modificado genéticamente (Reglamento 1829/2003); son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g**

<b>Valor energético (Kcal)</b>	90
<b>Valor energético (kJ)</b>	378
<b>Grasas (g)</b>	1,5
<i>de las cuales saturadas</i>	0,6
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	<0,1
<i>de las cuales azúcares</i>	<0,1
<b>Proteínas (g)</b>	19
<b>Sal (g)</b>	0,2

**ALÉRGENOS**

<b>LISTADO DE INGREDIENTES</b>	<b>PRESENCIA INGREDIENTE</b>	<b>PRESENCIA INVOLUNTARIA</b>
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.	NO	SI
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	SI	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO	NO
Frutos de cáscara	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 términos de SO2 total.	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	SI

\*Según normativa: Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

**Contiene PESCADO. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS y MOLUSCOS.**

La empresa realiza una evaluación de vulnerabilidad del fraude documentada, para todas las materias primas empleadas en la fabricación del producto final, como proceso documentado del sistema APPCC.



ALIMENTOS FRIORIZADOS S.A.U

Bellvei, 19-25 - 08210 Barberà del Vallès · Barcelona · España  
Tel. (34) 93 7193530 - Fax. (34) 93 7183979 · calidad@alfrisa.com