

Conservas y Ahumados Angel  				Rev. 0.2
				Fecha: SEP 17

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA				
MARCA COMERCIAL			LA COCINA DEL NORTE	
CÓDIGO	49	DENOMINACIÓN	SUPREMA DE PULPO 1KG	

DATOS DE LA EMPRESA					
Razón Social	Conservas y Ahumados Ángel, S.L.				
Dirección	Pol. Ind Santelices Pab 11-B 48550 Muskiz-Vizcaya-España				
Teléfono	94 670 74 50	Fax	94 670 66 28	Cif	B-48923510
E-mail General	cyaangel@ahumadosdelnorte.com				
Registros Sanitarios	12.05402/BI	26.07622/BI	10.19065/BI		

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO		
Ingredientes	PULPO 38% (Octopus Vulgaris) (molusco), pimiento rojo y verde, cebolla, Salsa (aceite refinado de soja), de oliva y de girasol, agua, yema de HUEVO , puré de tomate y tomate concentrado, sal, pimentón, vinagre de alcohol, de vino y de CEBADA malteada (gluten), azúcar, almidón modificado, aroma, zumo de limón, jarabe de glucosa, whisky, especias (contiene MOSTAZA), ANCHOA (pescado), estabilizante E415, conservadores (E202 y E211), acidulante E270, edulcorante E955, antioxidante E385, colorante E160, extractos vegetales). Posibles trazas de APIO y SÉSAMO .	
Modo de empleo	Abrir y servir al gusto	
Condiciones de transporte	Mantener refrigerado entre 0 y 6 °C	
Condiciones de conservación	Mantener refrigerado entre 0 y 6 °C	
Condiciones de conservación una vez abierto	Una vez abierto, consumir dentro de la fecha de consumo preferente. Conservar en refrigeración y emplear útiles limpios en cada uso.	
Origen del producto	España	

CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD							
REFERENCIA	PESOS / FORMATOS			ENVASE			
	NETO	BRUTO		UN/CAJA	MATERIAL INTERIOR	MATERIAL EXTERIOR	DIMENSIONES mm LARGOxANCHOxALTO
49	1,000 KG	1,070 KG	RETAIL	2	Plástico	Plástico	230 x 155 x 50

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	
Vida útil de producto desde su fabricación	90 días
Vida útil mínima garantizada en entrega	60 días
Identificación del lote	Codificación interna
Localización de lote y consumo preferente	Base del envase

DATOS LOGÍSTICOS							
FORMATOS	DIMENSIONES EN CM LARGOxANCHOxALTO	PESO BRUTO	PESO NETO	TARA	CAJAS CAPA	CAPAS PALET	CAJAS PALET
CAJA	25 x 17,5 x 13	2,300 KG	2 KG	0,300 KG	22	12	264
PALET	120 x 80 x 174	632,2 KG	528,0 KG	104,2 KG			

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA****MARCA COMERCIAL****LA COCINA DEL NORTE****CÓDIGO****49****DENOMINACIÓN****SUPREMA DE PULPO 1KG****CODIFICACIÓN EAN 13 Y DUN 14**

FORMATOS	MARCA	EAN 13	DUN 14
1 KG	LA COCINA DEL NORTE	8.436.046.820.586	18.436.046.820.583

ALERGENOS

Cereales con gluten	X	Soja y productos a base de soja	No contiene
Crustáceos y derivados	No contiene	Leche y derivados (incluida la lactosa)	No contiene
Huevos y productos a base de huevo	X	Apio y productos derivados	Posibles trazas
Moluscos y productos a base de moluscos	X	Mostaza y productos derivados	X
Pescados y productos a base de pescado	X	Granos de sésamo y derivados	Posibles trazas
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No contiene	Sulfitos	No contiene
Frutos de cáscara	No contiene	Altramuces y prod. a base de altramuces	No contiene

INFORMACION NUTRICIONAL MEDIA

Valor Energético	1538KJ/368Kcal	EN 100 GRS
Grasas	31 g	
- de las cuales saturadas	3,5 g	
Hidratos de carbono	14 g	
- de los cuales azúcares	4 g	
Proteínas	8 g	
Sal	1,5 g	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Aerobios mesófilos	10 ⁵ ufc/g
Coliformes	10 ³ ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g

VERIFICACIÓN

Conservas y Ahumados Ángel, S.L., verifica el sistema de autocontrol en seguridad alimentaria, APPCC, mediante controles de calidad de tipo organoléptico y microbiológico. Estando, estos últimos, a disposición de todos nuestros clientes. De esta manera, garantizamos la seguridad del producto final.

Raquel García Andrade

Responsable de Departamento de Calidad

Firma:

Fecha:

Septiembre 2017