



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

MARCA COMERCIAL			LA COCINA DEL NORTE		
CÓDIGO	47	DENOMINACION	SUPREMA DE SALMÓN AHUMADO 1 KG		

DATOS DE LA EMPRESA

Razon Social	Conservas y Ahumados Angel, S.L.				
Direccion	Pol. Ind Santelices Pab 11-B 48550 Muskiz-Vizcaya-España				
Telefono	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

INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO

Ingredientes	SALMÓN ahumado 16% (Salmo Salar), surimi (PESCADO , agua, almidón y almidón modificado, aceite de girasol, CEFALÓPODO (molusco), azúcar, sal, mirin, extracto, aroma y condimentos de CANGREJO (crustáceo), proteína vegetal, edulcorante (E420 y E955), estabilizantes (E450iii, E451i y E415), potenciador del sabor E621), HUEVO , Salsa (aceite refinado de soja), miel, vinagre de vino y de alcohol, semillas de MOSTAZA (contiene SULFITOS), conservadores (E211 y E202), acidulante E270, antioxidantes (E385 y E306), aroma (contiene APIO), colorantes (E120, E150a y E160), extractos vegetales)		
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		

CARACTERISTICAS DE LA UNIDAD

REFERENCIA	PESOS / FORMATOS			ENVASE			
	NETO	BRUTO		UN/CAJA	MATERIAL INTERIOR	MATERIAL EXTERIOR	DIMENSIONES mm
							LARGOxANCHOxALTO
47	1,000 KG	1,070KG	RETAIL	2	Plastico	Cartón	230 x 155 x 50

VIDA UTIL DE PRODUCTO

Vida util de producto desde su fabricacion	90 días
Vida util minima garantizada en entrega	60 días
Identificacion del lote	Codificacion interna
Localizacion de lote y consumo preferente	Base del envase

DATOS LOGISTICOS

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	2,000 KG	0,300KG	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	47	DENOMINACION	SUPREMA DE SALMÓN AHUMADO 1 KG
CODIFICACION EAN 13 Y DUN 14			
FORMATOS	MARCA	EAN 13	DUN 14
1 KG	LA COCINA DEL NORTE	8.436.046.820.517	18.436.046.820.514

ALERGENOS

Cereales con gluten	No contiene	Soja y productos a base de soja	No contiene
Crustáceos y derivados	X	Leche y derivados (incluida la lactosa)	No contiene
Huevos y productos a base de huevo	X	Apio y productos derivados	X
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	No contiene
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No contiene	Sulfitos	X
Frutos de cáscara	No contiene	Altramuces y prod. a base de altramuces	No contiene

INFORMACION NUTRICIONAL MEDIA

Valor Energético	1385KJ/331Kcal	EN 100 GRS
Grasas	33 g	
- de las cuales saturadas	8,5 g	
Hidratos de carbono	2 g	
- de los cuales azúcares	1 g	
Proteínas	7,5 g	
Sal	2 g	

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

VERIFICACION

Conservas y Ahumados Angel, S.L., verifica el sistema de autocontrol en seguridad alimentaria, APPCC, mediante controles de calidad de tipo organoleptico y microbiologico. Estando, estos ultimos, a disposicion de todos nuestro clientes. De esta manera, garantizamos la seguridad del producto final.

Raquel Garcia Andrade

Responsable de Departamento de Calidad

Firma:

Fecha:

Septiembre 2017