



# FICHA TÉCNICA

Rev. 0.0

Fecha: FEB 18

<b>MARCA COMERCIAL</b>			<b>LA COCINA DEL NORTE</b>		
<b>CÓDIGO</b>	<b>617</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>SUPREMA DE PERLAS CON SALMON AHUMADO 1 KG</b>		

DATOS DE LA EMPRESA					
<b>Razón Social</b>	Gastronorte alimentación, S.L.				
<b>Dirección</b>	Pol. Ind Santelices Pab 11-B 48550 Muskiz-Vizcaya-España				
<b>Teléfono</b>	94 670 74 50	<b>Fax</b>	94 670 66 28	<b>Cif</b>	B-48923510
<b>Web</b>	<a href="http://www.gastronorte.es">www.gastronorte.es</a>				
<b>E-mail General</b>	<a href="mailto:info@gastronorte.es">info@gastronorte.es</a>				
<b>Registros Sanitarios</b>	12.05402/BI		26.07622/BI		10.19065/BI

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	
<b>Ingredientes</b>	<b>SALMÓN</b> 30% (Salmo salar) (pescado), algas marinas 3% (algas marinas, agua, sal, especias, estabilizante E415, acidulante E330, colorante E153), Salsa ( <b>LECHE, NATA</b> , sal, estabilizantes (E401, E410, E407), conservadores (E202 y E211), extractos vegetales)
<b>Modo de empleo</b>	Abrir y servir al gusto
<b>Condiciones de</b>	Mantener en refrigerado entre 0 y 6 °C
<b>Condiciones de conservación</b>	Mantener en refrigerado entre 0 y 6 °C
<b>Condiciones de conservación una vez abierto</b>	Una vez abierto consumir dentro de la fecha de consumo preferente. Conservar en refrigeración y emplear útiles limpios en cada uso.
<b>Origen del producto</b>	España



CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD						
REFERENCIA	PESOS / FORMATOS			ENVASE		
	NETO	BRUTO		MATERIAL INTERIOR	MATERIAL EXTERIOR	DIMENSIONES mm LARGOxANCHOxALTO
617	1,000 KG	1,070 KG	RETAIL	Plástico PP	Plástico PP	230 x 155 x 50

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	
Vida útil de producto desde su fabricación	60 días
Vida útil mínima garantizada en entrega	40 días
Identificación del lote	Codificación interna
Localización de lote y consumo preferente	Base del envase

DATOS LOGÍSTICOS							
UN/CAJA	DIMENSIONES EN CM LARGOxANCHOxALTO	PESO BRUTO	PESO NETO	TARA	CAJAS CAPA	CAPAS PALET	CAJAS PALET
2	25 x 17,5 x 13	2,300 KG	2 KG	0,300 KG	18	12	216



# FICHA TÉCNICA

Rev. 0.0

Fecha: FEB 18

<b>MARCA COMERCIAL</b>		<b>LA COCINA DEL NORTE</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>617</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>SUPREMA DE PERLAS CON SALMON AHUMADO 1 KG</b>

<b>CODIFICACION EAN 13 Y DUN 14</b>			
<b>FORMATOS</b>	<b>MARCA</b>	<b>EAN 13</b>	<b>DUN 14</b>
1 KG	LA COCINA DEL NORTE	8.436.046.825.536	18.436.046.825.533

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

<b>INFORMACION NUTRICIONAL MEDIA</b>		
<b>Valor Energético</b>	867 KJ / 209 Kcal	<b>EN 100 GRS</b>
<b>Grasas</b>	18 g	
- de las cuales saturadas	11 g	
<b>Hidratos de carbono</b>	3 g	
- de los cuales azúcares	1 g	
<b>Proteínas</b>	9,5 g	
<b>Sal</b>	2,5 g	

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

**VERIFICACIÓN**

Gastronorte alimentación, 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:
	Febrero 2018