

FICHA TÉCNICA

Rev. 0.3

Fecha: 10 MAR 2021

MARCA COMERCIALLA COCINA DEL NORTECÓDIGO616DENOMINACIÓNSUPREMA DE BONITO PICANTEFORMATO1 KG

DATOS DE LA EMPRESA							
Razón Social	Gastronorte alii	Gastronorte alimentación, S.L.					
Dirección	Pol. Ind Santeli	Pol. Ind Santelices Pab 11-B 48550 Muskiz-Vizcaya-España					
Teléfono	94 670 74 50	94 670 74 50 Fax 94 670 66 28 Cif B-48923510					
Web		www.gastronorte.es					
E-mail General	info@gastronorte.es						
Registros Sanitarios	12.054	12.05402/BI 26.07622/BI 10.19065/BI					

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO						
Ingredientes	chile rojo, agua, picantes, sal, azúo vino, cebolla, aj concentrado de limó conservadores E2	de girasol, tomate, BONITO 10%, yema de HUEVO , guindillones car, almidón de maíz, vinagre de co, estabilizantes E412 y E415, n, acidulantes E270, E260 y E330, 11 y E202, colorante: extracto de ante E385, potenciador del sabor E621.	PINCHOS TAPAS			
Descripción	Comida preparada a base de pescado		BONITO PICANTE			
Modo de empleo	Abrir y servir al gusto)	Consideration Control of Control			
Condiciones de transporte	Mantener refrigerado entre 0 y 6 °C					
Condiciones de conservación	Mantener refrigerado entre 0 y 6 °C		(C)			
Condiciones de conservación un	na vez abierto	Una vez abierto consumir en el pla útiles limpios en cada uso.	zo de 2 días. Conservar en refrigeración y emplear			

ALERGENOS					
Cereales con gluten	No contiene	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	Х	Apio y productos derivados	No contiene		
Moluscos y productos a base de moluscos	No contiene	Mostaza y productos derivados	No contiene		
Pescados y productos a base de pescado	Х	Granos de sésamo y derivados	No contiene		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No contiene	Sulfitos	No contiene		
Frutos de cáscara	No contiene	Altramuces y prod. a base de altramuces	No contiene		

CERTIFICADO GMO	(RD 1829/03 y 1830/03)
Certificamos que este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente	

INFORMACION NUTRICIONAL MEDIA					
Valor Energético	1262 kJ / 305 Kcal				
Grasas	28,1 g				
- de las cuales saturadas	4,1 g				
Hidratos de carbono	2,1 g	EN 100 GRS			
- de los cuales azúcares	1,4 g				
Proteínas	11 g				
Sal	1,75 g				



FICHA TÉCNICA

Rev. 0.3

Fecha: 10 MAR 2021

MARCA COMERCIAL	LA COCINA DEL NORTE	CÓDIGO		616
DENOMINACIÓN	SUPREMA DE BONITO PICANTE	FORMATO	1 k	K G

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

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

CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD							
	PE	SOS / FORMATO	OS	ENVASE			
REFERENCIA	NETO	BRUTO		MATERIAL INTERIOR	MATERIAL EXTERIOR	DIMENSIONES CM LARGOXANCHOXALTO	
616	1,000 KG	1,090 KG	RETAIL	Plástico PP	Plástico PP	23,5 x 15,5 x 5,5	

DATOS LOGÍSTICOS _							
UND/CAJ	DIMENSIONES DE CAJA EN CM	PESO BRUTO	PESO NETO	TARA CAJA	CAJAS	CAPAS	CAJAS
ONDIOAS	LARGOXANCHOXALTO	CAJA	CAJA	CAJA	CAPA	PALET	PALET
2	25 x 17,5 x 13	2,314 KG	2 KG	0,314 KG	18	9	162

CODIFICACION EAN 13 Y DUN 14					
FORMATOS	MARCA	EAN 13	DUN 14		
1 KG	LA COCINA DEL NORTE	8.436.046.825.529	18.436.046.825.526		

VERIFICACIÓN

Gastronorte alimentación, S.L., verifica el sistema de autocontrol en seguridad alimentaría, APPCC, mediante controles de calidad de tipo organoléptico y microbiológico. Estando, estos últimos, a disposición de todos nuestro clientes. De esta manera, garantizamos la seguridad del producto final.

CONDICIONES DE ACEPTACIÓN:

En el caso que en el transcurso de 15 días a partir de la recepción de esta ficha técnica no haya ninguna comunicación ni sugerencia de modificación relativa a la información del presente documento, se dará automáticamente como aceptada por parte del cliente.

Raquel García Andrade

Responsable de Departamento de Calidad
Fecha:

10 Marzo 2021