

PINCHO MANÍA S.L.
EMILIO HURTADO 12, LOMA DE SAN JULIÁN 29004 Málaga, España
Teléfono: +34 952 245 611, fax: +34 952 243 769
pinchomania@pinchomania.com
Registro sanitario: 12.00481/MA

| | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Denominación del producto | Salmón ahumado precortado |
| Marca | PINCHO MANÍA |
| Código producto | PT05145 |
| Código EAN producto | 8429762051457 |
| Código EAN caja | 8429762051457 |
| Denominación científica | <i>Salmo salar</i> |
| Método de producción | De cría |
| Zona de captura/de cría | Noruega, Chile o Islas Faroe |
| Categoría de arte de pesca | No aplica |

1- DEFINICIÓN

Salmón ahumado precortado con piel.

2- COMPOSICIÓN-INGREDIENTES

Salmón ahumado 96 % y sal.

3- PRESENTACIONES

Placa en sobre de plástico termosellado.

4- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Olor: Suave a humo.

Color: Anaranjado.

Sabor: Característico de pescado ahumado, suavemente aromatizado.

Textura: Firme, uniforme.

5- CARACTERÍSTICAS BACTERIOLÓGICAS

| | | |
|-------------------------------|----------------|---|
| <i>Salmonella</i> | Ausencia/25 g | ** |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia /25 g | Reglamento 2073/2005 y sus posteriores modificaciones |

** Valores establecidos como máximos por PINCHOMANIA S.L basados en legislaciones previas.

6- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | | | |
|------------------------|--------|---|-------|
| Sal (% Cloruro sódico) | 2-3.8 | Dioxinas y PCBs (pg/g) | < 6.5 |
| Mercurio (mg/Kg) | < 0.3 | Benzopirenos (µg/Kg) | < 2 |
| Cadmio (mg/Kg) | < 0.05 | Histaminas (mg/Kg) | ≤ 100 |
| Plomo (mg/Kg) | < 0.3 | Antibiótico: Oxitetraciclina (µg/Kg) | < 100 |

7- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y FECHA DE CADUCIDAD

| | |
|---|-----------------------------|
| Condiciones de conservación | Conservar entre 0° C y 4° C |
| Vida útil | 35 días |
| Caducidad mínima recepción cliente | 28 días. |

8- FICHA DE ETIQUETADO

Denominación
 Ingredientes
 Método de producción
 Zona de cría/captura
 Lote
 Fecha de caducidad
 Peso neto
 Conservación
 Razón social
 Puede contener trazas de:



9- LOTE

Identificado por la leyenda "Lote ", figura un número de 6 ó 7 dígitos junto a la fecha de caducidad y peso neto.

10- ALÉRGENOS Y OGM

Pescado. Puede contener trazas de: Leche y moluscos. Grupos vulnerables: Alérgicos al pescado, producto que contine sal, información de interés a personas hipertensas. Embarazadas. El producto no contiene, ni se ha elaborado con ingredientes que contengan organismos modificados genéticamente.

11- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g de producto

| | |
|---------------------|-----------------|
| Valor energético | 841 kJ/202 kcal |
| Grasas | 12.8 g |
| de las cuales: | |
| -saturadas | 2.4 g |
| Hidratos de carbono | < 0.1 g |
| de los cuales: | |
| -azúcares | < 0.1 g |
| Proteínas | 21.6 g |
| Sal | 3.2 g |

12- MODO DE EMPLEO Y USO PREVISTO

| | |
|-----------------------|--|
| Modo de empleo | Abrir 10 minutos antes de su consumo. Una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir antes de 72 horas. |
| Uso previsto | Listo para consumir. Servir y consumir solo o en diferentes platos y preparaciones (ensaladas, canapés...) o aderezar con aceite y/o especias. |

13- PESO NETO – FORMATO - DIMENSIONES

| | |
|---------------------------|---|
| Peso neto | 0.800-2.000 Kg |
| Peso neto escurrido | No aplica |
| Formato/envase primario 1 | Placa metalizada (plateada, dorada o negra) |
| Dimensiones 1 | 580 mm x 200 mm. |
| Formato/envase primario 2 | Bolsa de plástico |
| Dimensiones 2 | 650 mm x 247 mm. |

14- ENVASE SECUNDARIO – DATOS LOGÍSTICOS

- Etiquetas en el producto.
- Etiqueta en la caja (nº de unidades).
- Palé europeo.

| | |
|----------------|--|
| Caja de cartón | nº 1. Dimensiones caja: 230 mm (Ancho) x 592 mm (Largo) x 150 mm (Alto). Peso caja: 470 g. |
| Unidades/caja | 5 |
| Cajas/fila | 6 |
| Filas/palé | 10 |
| Cajas/palé | 60 |
| Unidades/palé | 300 |

| Revisado: Calidad | Aprobado: J. Producción | Modificación respecto a la anterior |
|----------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| | | Modo de empleo, zona de cría |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |