

**1. DATOS DEL PROVEEDOR**

DENOMINACIÓN SOCIAL	UBAGO GROUP MARE, SL
DOMICILIO FISCAL	Parque Tecnológico de Andalucía c/ Charles Darwin, 3 29590 Campanillas (Málaga)
TELÉFONO	+34 951 010 470
FAX	+34 951 010 471
CORREO ELECTRÓNICO	ubago@ubagogroup.com
CIF	B29791258
REGISTRO SANITARIO	12.0000534/CA

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

DENOMINACIÓN DE VENTA	Mojama de atún (BARRA)
MARCA	UBAGO
FORMATO	BARRA
EAN	8410155801568
CÓDIGO NAVISIÓN	53038
PESO NETO (g)	Producto peso variable. Mínimo 1200 g/unidad.
UNIDADES POR CAJA	18 kg/caja aproximadamente
INGREDIENTES	Atún (<i>Thunnus albacares</i>) y sal.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservarse entre 3º-8ºC. Envasado al vacío
ORIGEN/ES	
RGSA ó ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO	España - 12.0000534/CA
SISTEMA DE LOTEADO	Método del marcado: Inyección de tinta indeleble Interpretación del lote: Esta compuesto por 12 dígitos precedidos de una "L"; los 6 primeros son la fecha de envasado, y los 6 siguientes corresponden a un numero natural creciente que asigna producción. Su trazabilidad nos lleva a una determinada materia prima, todos los datos de su fabricación y los datos de su distribución a clientes. LDDDDÑÑ YYXXXX D: Día Envasado en Calendario Juliano. Ñ: Año YY : UX Materia prima procesada en Ubago YY: XX Materia prima procesada en fábrica externa X: Código de materia prima Se indica mediante texto la zona de captura.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	6 MESES CONTADOS A PARTIR DE SU FECHA DE ENVASADO.
MODO DE EMPLEO	Sacar del frigorífico y abrir el envase 10 minutos antes de consumir. Una vez abierto, mantener en el frigorífico y consumir antes de 4 días. La posible presencia de puntos blancos sobre la mojama corresponde a precipitados de sal ocasionados por la refrigeración que desaparecen transcurrido un tiempo a temperatura ambiente.
ETIQUETADO ESPECÍFICO	No procede.



3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	
Olor	Característico pescado en salazón
Sabor	Característico pescado en salazon
Color	Marrón
Textura	Pescado curado

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

		Normativa aplicación
Listeria monocytogenes (ufc/grs)	AUS/25 grs.	Reglamento 2073/2005

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

		Normativa aplicación
Plomo (mg/kg)	≤ 0,30	Reglamento 629/2008
Cadmio (mg/kg)	≤ 0,1	Reglamento 629/2008
Mercurio (mg/kg)	≤ 1	Reglamento 629/2008
Histaminas (mg/Kg)	≤ 200	Reglamento 2073/2005

6. OGM

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente.

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

DUN 14 CAJA	
DIMENSIONES UNIDAD (cm)	
DIMENSIONES CAJA (cm)	590-600 x 390 x 180
UNIDADES POR CAJA	Variable - 18 kg/caja
PESO BRUTO (kg)	

PALET	
CAJAS/RELLANO	4
RELLANOS/PALET	6
CAJAS/PALET	24
PESO BRUTO TOTAL (kg)	
ALTURA PALET COMPLETO (cm)	



COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g de producto escurrido)		8. INGREDIENTES CAUSANTES DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	CONTIENE
Energía (kcal)	217	Gluten	NO
Energía (kJ)	917	Trigo	NO
Proteínas (g)	41,4	Centeno	NO
Hidratos de carbono (g) (de los cuales)	1	Cebada	NO
Azúcar simple (g)		Avena	NO
Azúcar complejo (g)		Espelta	NO
Azúcares añadidos (g)		Kamut	NO
Polialcoholes (g)		Crustáceos y prod. a base de crustáceos	NO
Grasas (g) (de las cuales)% respecto al total AG	5,3	Huevos y prod. a base de huevos	NO
saturadas (%)		Pescado y prod. a base de pescado	SI
monoinsaturadas (%)		Cacahuets y prod. a base de cacahuets	NO
poliinsaturadas (%)		Soja y prod. a base de soja	NO
ω-3 (%)		Leche y derivados (incluida la lactosa)	NO
ω-6 (%)		Almendras	NO
ácidos grasos trans (g)		Avellanas	NO
colesterol (mg)		Nueces	NO
Fibra (g)	1	Anacardos	NO
Soluble		Pacanas	NO
Insoluble		Castañas de Pará	NO
Sodio (g)	0,5	Pistachos	NO
Vitaminas		Nueces macadamia	NO
K (µg)		Nueces de Australia	NO
A (µg equivalentes de retinol)		Apio y prod. derivados	NO
D (µg)		Mostaza y prod. derivados	NO
E (mg alfa-tocoferol)		Granos de sésamo y prod. a base de sésamo	NO
C (mg)		Anhidrido sulfuroso y sulfitos	NO
Tiamina (mg)		Carne de vaca	NO
Riboflamina (mg)		Carne de cerdo	NO
Niacina (mg)		Carne de pollo	NO
B6 (mg)		Gelatina	NO
Folatos (µg)		Sacarosa	NO
B12 (µg)		Fructosa	NO
Biotina (µg)		Maíz	NO
Ácido pantoténico (mg)		Levadura	NO
Minerales		Legumbres	NO
Calcio (mg)		Fenilalanina	NO
Fósforo (mg)		Glutamato	NO
Magnesio (mg)		Ácido benzoico (E-210 a E-213)	NO
Potasio (mg)		P-Hidroxibenzoato (E-214 a E-219)	NO
Cloruro (mg)		Tartracina (E-102)	NO
Hierro (mg)		BHA-BHT (E-320, E-321)	NO
Zinc (mg)		Amarillo ocaso (E-110)	NO
Cobre (mg)		Amarillo anaranjado (E-110)	NO
Selenio (mg)		Amaranto (E-123)	NO
Yodo (µg)		Rojo cochinilla	NO
		Canela	NO
		Vainilla	NO
		Cilantro	NO
		Cacao	NO
		Moluscos (Marisco)	NO
		Equinodermos (Marisco)	NO