

DESCRIPCIÓN:

Tártar de Salmón

CÓDIGO:

P406.0007

CÓDIGO EAN:

8436582830704

FAMILIA:

Tartar (V Gama)

EMBALAJE:

Bolsa al vacío – cartón alimentario

NOMBRE CIENTÍFICO: Salmon Salar

ZONA FAO: FAO 27 Atlántico noreste.

FORMATO:

1 Mono ración de 80gr envasada al vacío

20 unidades/caja

1,6kg/caja aprox

PALETIZACIÓN:

16 cajas/fila

8 filas/palet

128 cajas/palet

FICHA TÉCNICA



INGREDIENTES

SALMON (salmo salar), SOJA, salsa miso (contiene GLUTEN, SOJA y SÉSAMO), gelificante (gelificante (alginato sodio), agente fijador (sulfato calcio), sal difosfato)

ALERGÉENOS

Soja, pescado, sésamo, gluten

Puede contener trazas de: leche, apio, mostaza, sulfitos, crustáceos, molusco, frutos secos, cacahuets y huevo.

VIDA ÚTIL

18 meses.

CONSERVACIÓN – DISTRIBUCIÓN

Temperatura de referencia -18°C*.

(No volver a congelar el producto una vez descongelado.)

PREPARACIÓN RECOMENDADA

Cortar el tartar a la medida deseada, disponerlo sobre un plato y dejar que se descongele aproximadamente 30 minutos. Si se quiere tener a priori, dejarlo descongelar en la nevera pero siempre con la medida de la ración cortada.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / QUÍMICOS

Límites microbiológicos según legislación vigente:

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios, y sus posteriores modificaciones.

Límites de contaminantes químicos según legislación vigente:

Reglamento (CE) 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

Límites de plaguicidas y residuos según legislación vigente:

Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y sus posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valores medios por 100g
Valor energético	794 kJ / 190 kcal
Grasas	11.3 g
de las cuáles:	
Saturadas	1.9 g
Hidratos de Carbono	0.3 g
de los cuáles:	
Azúcares	0.26 g
Proteína	21.4 g
Sal	0.88 g

Gastrònoms ha implantado la UNE-EN ISO 22000 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos.

*Nuestras elaboraciones se someten al proceso de congelación rápida, denominado también como ultra congelación, este proceso permite rebasar tan rápidamente como sea necesario la zona de máxima cristalización de manera que la temperatura del producto (tras la estabilización térmica) se mantiene sin interrupción en temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

