

**1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO**

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1.1 MATERIA PRIMA           | Salmón hg (Atlantico)                |
| 1.2 DENOMINACIÓN COMERCIAL  | Rodaja de salmón                     |
| 1.3 DENOMINACIÓN CIENTÍFICA | Salmo salar                          |
| 1.4 ZONA DE CAPTURA         | Acuicultura. Origen: Chile / Noruega |
| 1.5 GLASEO/TOLERANCIA       | 25%                                  |
| 1.6 ANCHO DE CORTE          | 20 mm (Tolerancia 2 mm)              |
| 1.7 TIPO DE CORTE           | Bies. No admite cola                 |
| 1.8 GRAMAJE/TALLA           | No especifica.                       |

**2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE**

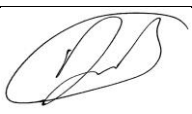

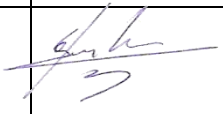
|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 2.1 PRESENTACIÓN                      | Granel (1x4)                                       |
| 2.2 TIPO DE ENVASE                    | Bolsa plastica                                     |
| 2.2.1. Márgenes envase                | -  |
| 2.2.2. Control Metrológico            | N/a  |
| 2.2.3. Peso envase                    | 15 g aprox   |
| 2.3 TIPO DE EMBALAJE                  | Caja cartón Geland 7                               |
| 2.3.1. Dimensiones Caja               | 385 X 256 X 135 mm                                 |
| 2.3.2. Peso Caja                      | 310 g  |
| 2.4 KILOS/CAJA                        |  |
| 2.4.1. Kg Netos = Kg Netos Escurridos | 3  |
| 2.4.2. Kg Logístico                   | 4  |
| 2.4.3. Factor Conversión              | 0,7500   |
| 2.5 CADUCIDAD                         | 18 meses   |
| 2.6 CAJAS / PALET                     | <b>108 (9 base x 12 altura) Altura palet: 1,77</b> |
| 2.7 GTIN13                            | -  |
| 2.8 GTIN14                            | -  |

**3. OBSERVACIONES**

**ETIQUETA DE LA CAJA**

|   |
|---|
| <b>RODAJA DE SALMÓN</b><br><i>(Salmo salar) (SAL)</i>   |
| INGREDIENTES: SALMÓN (Salmo salar)(Código 3a FAO-SAL). PUEDE CONTENER TRAZAS DE MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS. ORIGEN: CHILE / NORUEGA (Consultar, según materia prima). PRODUCTO DE ACUICULTURA                    |
| VALORES NUTRICIONALES POR 100g: VALOR ENERGÉTICO 87 Kcal / 370 kJ, GRASAS 0,7 g, de las cuales GRASAS SATURADAS 0,2 g, HIDRATOS DE CARBONO 0,8 g, de los cuales AZÚCARES 0 g, PROTEÍNAS 19,7 g Y SAL 0,25 g |
| PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER A -18°C.<br>NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO. CONSUMIR UNA VEZ COCINADO DE FORMA COMPLETA  |
| LOTE : <b>ORDEN DE PRODUCCIÓN</b> ( 6 dígitos ) + <b>DDMM</b> ( día y mes de producción )   |
| FECHA DE CONGELACIÓN: <b>DD.MM.AAAA</b> (de la materia prima)   |
| FECHA DE ENVASADO: <b>DD.MM.AAAA</b>  |
| CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: <b>DD.MM.AAAA</b> ( 18 meses )  |
| PESO NETO: <b>3 Kg</b>  |
| ELABORADO PARA: GELAND, CTRA NACIONAL II A, Km 3 17740 VILAFANT ( GIRONA )  |



| ACEPTACIÓN      | FANDICOSTA S.A.   |   |   |
|-----------------|---|---|---|
| FECHA: 30.06.22 | DPTO. PRODUCCIÓN<br>DIEGO BARBOSA   | DPT. COMERCIAL<br>LORENZO FERNÁNDEZ   | DPT. CALIDAD<br>JOSÉ LUIS REY   |
| Nº EDICIÓN: 01  |  |  |  |
| Nº PÁGINA: 1    |   |   |   |

CÓDIGO / CLIENTE  
DENOMINACIÓN INTERNA  
DENOMINACION COMERCIAL

XXXXX / GELAND  
ROD. SALMON (1X3) 25 C.GELAND 7  
RODAJA SALMON (1X3) C.GELAND

#### 4. NOMENCLATURA LOTEADO / VIDA ÚTIL

4.1. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE    ORDEN PRODUCCIÓN ( 6 dígitos ) + DDMM ( día y mes producción )  
4.2. IDENTIFICACIÓN FECHA CONSUMO PREFERENTE    MM.AAAA - (MM: Mes / AAAA: Año)  
4.3. FECHA CONSUMO PREFERENTE    18 Meses desde la fecha de elaboración

#### 5. INGREDIENTES

**SALMON (Salmo salar)(Código 3a FAO-SAL)**

#### 6. DECLARACION OGM (MATERIAL GENETICAMENTE MODIFICADO)

El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados.

#### 7. DECLARACION ALERGENOS



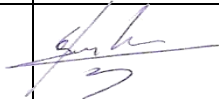
| INGREDIENTES   | PRESENCIA  |    |
|--|------------|----|
|  | SI         | NO |
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados                                       |            | X  |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos  | X (TRAZAS) |    |
| Huevos y productos a base de huevos  |            | X  |
| Pescados y productos a base de pescado   | X          |    |
| Moluscos y productos a base de moluscos  | X (TRAZAS) |    |
| Altramuces y productos a base de altramuces  |            | X  |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets  |            | X  |
| Soja y productos a base de soja  |            | X  |
| Leche y sus derivados ( incluyenda la lactosa )  |            | X  |
| Frutos de cáscara ( nueces, avellanas, almendras, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y de Australia, y productos derivados. ) |            | X  |
| Apio y productos derivados   |            | X  |
| Mostaza y productos derivados  |            | X  |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo  |            | X  |
| Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO <sub>2</sub>   |            | X  |

Contiene **PESCADO**. Ocasionalmente puede contener trazas de **MOLUSCOS** y **CRUSTACEOS**

#### 8. VALORES NUTRICIONALES

| ANÁLISIS                | VALOR (100g) | UNIDADES  | % IR |
|-------------------------|--------------|-----------|------|
| VALOR ENERGETICO        | 87 / 371     | Kcal / Kj | 4%   |
| GRASAS                  | 0,7          | g         | 4%   |
| DE LAS CUALES SATURADAS | 0,2          | g         | 1%   |
| HIDRATOS DE CARBONO     | 0,8          | g         | 1%   |
| DE LOS CUALES AZÚCARES  | 0            | g         | 0%   |
| PROTEÍNAS               | 19,7         | g         | 39%  |
| SAL                     | 0,25         | g         | 4%   |

\* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400KJ / 2000 kcal). La IR es la cantidad diaria orientativa de nutrientes recomendados para un adulto medio. Las necesidades nutricionales de cada persona pueden variar dependiendo de la edad, sexo y actividad física.

| ACEPTACIÓN      | FANDICOSTA S.A.   |   |   |
|-----------------|---|---|---|
| FECHA: 30.06.22 | DPTO. PRODUCCIÓN<br>DIEGO BARBOSA   | DPT. COMERCIAL<br>LORENZO FERNÁNDEZ   | DPT. CALIDAD<br>JOSÉ LUIS REY   |
| Nº EDICIÓN: 01  |  |  |  |
| Nº PÁGINA: 2    |   |   |   |

CÓDIGO / CLIENTE  
DENOMINACIÓN INTERNA  
DENOMINACION COMERCIAL

**XXXXX**  
**VENTR ATUN (AV) 0 C.ANONI**  
**VENTRESCA ATUN ALETA AMARILLA AV C.ANONIMA**

**9. USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES**

**USO PREVISTO** Cocinado  
El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2 minutos minuti.

**GRUPO CONSUMIDORES / GRUPPO CONSUMATORI** Todos en general, con las siguientes salvedades

1. Lactantes
2. Los afectados por la tabla de alergenios
3. Se recomienda precaución en el consumo a las mujeres embarazadas o que puedan llegar a estarlo, mujeres en fase de lactancia y a niños de corta edad (entre 1 y 30 meses). A este grupo de población se recomienda evitar consumir las especies más contaminadas.

**10. CONSERVACIÓN / CONSERVAZIONE**

**TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN** **- 18 °C** ( Aceptable -15 °C transporte/  
**TEMPERATURA DI STOCCAGGIO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE** Accettabile -15 ° C trasporto )

**11. CARACTERISTICAS FÍSICO - QUÍMICAS**

**PRODUCTO TERMINADO**

| ANÁLISIS   | LÍMITE           | MÉTODO DE ANÁLISIS    | FRECUENCIA   |
|--|------------------|-----------------------|--------------|
| NTVB   | ≤ 35 mgNBVT/100g | MÉTODO ANTONACOPOULOS | PLAN CONTROL |
| PH   | 6 - 10           | pH-METRO              | PLAN CONTROL |
| % SAL  | < 1,5%           | MÉTODO MOHR           | PLAN CONTROL |
| Hg   | 0,5 ppm          | ABSORCIÓN ATÓMICA     | PLAN CONTROL |
| Cd   | 0,05 ppm         | ABSORCIÓN ATÓMICA     | PLAN CONTROL |
| Pb   | 0,3 ppm          | ABSORCIÓN ATÓMICA     | PLAN CONTROL |
| HISTAMINA  | 100 mg/Kg        | HPLC                  | PLAN CONTROL |
| DIOXINAS (EQT PCDD/F-OMS):                                   | 3,5 pg/g         | CROMATOGRAFÍA GASES   | PLAN CONTROL |
| Dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS) | 6,5 pg/g         | CROMATOGRAFÍA GASES   | PLAN CONTROL |
| PCB (Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180)  | 75 ng/g          | CROMATOGRAFÍA GASES   | PLAN CONTROL |

**12. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

**PRODUCTO TERMINADO**

| ANÁLISIS                | LÍMITE                  | MÉTODO DE ANÁLISIS    | FRECUENCIA   |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------|
| AEROBIOS MESÓFILOS      | < 10 <sup>6</sup> ufc/g | ISO 4833              | PLAN CONTROL |
| ENTEROBACTERIAS TOTALES | < 10 <sup>3</sup> ufc/g | ISO 7402              | PLAN CONTROL |
| SALMONELLA spp.         | AUSENCIA                | ANFOR BIO 12/1- 04/94 | PLAN CONTROL |



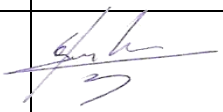
**13. CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS / CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

1. COLOR / COLORE Característico del producto / Caratteristica del prodotto
2. SABOR / SAPORE Característico del producto / Caratteristica del prodotto
3. OLOR / ODORE Característico del producto / Caratteristica del prodotto
4. TEXTURA / TEXTURE Blando al paladar / Pallato mole

**14. LEGISLACION APLICABLE / LEGISLAZIONE APPLICABILE**

Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): /Gli aggiornamenti della legislazione e altri regolamenti di riferimento, nonché altre questioni attuali relative alla sicurezza alimentare, sono disponibili sul sito web dell'Agencia spagnola per la sicurezza alimentare e la nutrizione (AECOSAN):

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm).

| ACEPTACIÓN      | FANDICOSTA S.A.   |  |   |
|-----------------|---|--|---|
| FECHA: 30.06.22 | DPTO. PRODUCCIÓN<br>DIEGO BARBOSA   | DPT. COMERCIAL<br>LORENZO FERNÁNDEZ  | DPT. CALIDAD<br>JOSÉ LUIS REY   |
| Nº EDICIÓN: 01  |  |  |  |
| Nº PÁGINA: 3    |   |  |   |