

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

<b>Denominación de Venta</b>	ENSALADA DE PESCADOS AHUMADOS		
<b>Descripción</b>	ENSALADA PESCADOS AHUMADOS BOLSA UBAGO UE 700 C6		
<b>Código Producto</b>	33044	<b>Método de Producción</b>	
<b>Marca</b>	UBAGO	<b>Zona Captura/Cría</b>	Ver etiquetado
<b>EAN13 (pieza):</b>	8410155330440	<b>Unidad Medida Base</b>	UDS
<b>DUN14 (caja):</b>	18410155330447	<b>Peso Neto (g)</b>	700
<b>Especie</b>	Ver etiquetado	<b>Peso Neto Escurrido (g)</b>	700
<b>Sistema Loteado</b>	Lote compuesto por 4 números LXXXX que asigna Producción		
<b>Ingredientes</b>	PESCADOS ahumados, en función de la disponibilidad de materia prima, puede variar el nº de ingredientes y el tipo de pescado. En la etiqueta se especificará lista de ingredientes, tipo de pescado y nombre científico		
<b>Presentación</b>	Recortes de pescados ahumados envasados al vacío en bolsa transparente		
<b>Modo de Empleo</b>	Sacar del frigorífico y abrir 15 minutos antes de consumir. Una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir antes de 48 horas		
<b>Uso Previsto</b>	Listo para su consumo. Permite la rápida preparación de aperitivos, canapés, ensaladas...		
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	REFRIGERADO	<b>T°C Almacenamiento</b>	Entre 0°C y 4°C
<b>Vida Útil (días)</b>	35	<b>Caducidad Secundaria (días)</b>	2
<b>Consumidores sensibles</b>	Los consumidores afectados por alergias o intolerancias al PESCADO, deben abstenerse de comer este producto	<b>Alérgenos</b>	PESCADOS
<b>OGM</b>	Ausencia	<b>Tratamiento Tecnológico</b>	Ahumado
<b>Inform. Adicional</b>	En el caso de contener palometa roja, en el listado de ingredientes se indicarían los aditivos: colorantes E-102 y E-120, conservante E-211....FALTA		

Información Nutricional (Valores medios/100 g)	
Energía (kJ/kcal)	En etiquet
Grasas (g)	En etiquet
Grasas Saturadas (g)	En etiquet
Hidratos de carbono (g)	En etiquet
Azúcar (g)	En etiquet
Proteínas (g)	En etiquet
Sal (g)	En etiquet

Características Microbiológicas	
Listeria monocytogenes	No detectado/25g
Toxina Botulínica	No aplica
Estabilidad Comercial	No aplica
Biotoxina PSP (µg/100g)	No aplica
Micotoxinas	No aplica
Parásitos	Ausencia de parásitos viables
Otros	

Características Organolépticas	
Apariencia	Mezcla de recortes de pescados ahumados
Color	Característicos de los pescados que lleve
Olor	Característico a humo
Sabor	Característico a humo, suave
Textura	Firme

Características Físico-Químicas	
Actividad de Agua (aw)	>0.92
Cloruro Sódico (%)	No aplica
Histaminas (mg/kg)	≤100
Dioxinas y PCB similares (pg/g)	<6.5
Mercurio (mg/kg)	<0.5 (Atún <1)
Cadmio (mg/kg)	<0.05 (Atún <0.1)
Plomo (mg/kg)	<0.3
Estaño (mg/kg)	No aplica
Benzopirenos (µg/kg)	<2
Residuos de antibióticos	Ausencia
Residuos de pesticidas	No aplica
Melamina (mg/kg)	<2.5
Otros	

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### Datos Logísticos

Descripción	Modelo	Cant. por Ud.	Peso Neto (Kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
BASE EU		60	42,00	48,28	1.200,00	800,00	290,00
CAJA		6	4,20	4,828	320,00	250,00	150,00
PALET EU		600	420,00	482,80	1.200,00	800,00	1.640,00
UNIDAD		1	0,70	0,738	345,00	210,00	17,00

### Imagen

