

ANGULAS MAYOZ S.L.	FICHA TÉCNICA	Ver. oct 12
-------------------------------	----------------------	-------------

MAYULAS ULTRACONGELADAS									
Nº RSI	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> ES 12.1.243/SS CE </div>								
DENOMINACIÓN DE VENTA	Producto de la pesca transformado ultracongelado								
INGREDIENTES	Mayulas (surimi (proteína de pescado blanco), agua, aceite de girasol, almidón, albúmina de huevo, sal, aroma de anguila, estabilizador (E-401), antioxidante (tocoferoles) y tinta de sepia (tinta de sepia, agua y sal).								
VALOR NUTRICIONAL (Por 100 g)	Valor energético: 128 Kcal (535 Kj) <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Proteínas: 9,2 g</td> <td>De las cuales satur 0,79 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos: 6,52 g</td> <td>Fibra: 3,4 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares < 1,25</td> <td>Sodio: 0,78 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas: 6,54 g</td> <td></td> </tr> </table>	Proteínas: 9,2 g	De las cuales satur 0,79 g	Carbohidratos: 6,52 g	Fibra: 3,4 g	De los cuales azúcares < 1,25	Sodio: 0,78 g	Grasas: 6,54 g	
Proteínas: 9,2 g	De las cuales satur 0,79 g								
Carbohidratos: 6,52 g	Fibra: 3,4 g								
De los cuales azúcares < 1,25	Sodio: 0,78 g								
Grasas: 6,54 g									
GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS									
GARANTÍAS QUÍMICAS	Ver guía de garantías sanitarias adjunta								
GARANTÍAS FÍSICAS									
GARANTÍAS DE PESO	El 100% de los envases son sometidos al control del contenido efectivo.								
O.G.M.	No se utiliza ninguna materia prima que contenga Organismos Modificados Genéticamente.								
GLUTEN	Producto sin gluten. (< 10 ppm). Certificado FACE.								
ALÉRGENOS	Producto no apto para alérgicos al pescado, a los moluscos y/o al huevo y sus derivados.								
CONSERVACIÓN	Mantener a ≤ -18 °C, en envase cerrado y al abrigo de la luz solar. No volver a congelar una vez descongelado.								
CADUCIDAD	24 meses desde la fecha de fabricación								
INSTRUCCIONES DE USO	Listo para consumo directo tras su descongelación o previo tratamiento culinario.								
PRESENTACIÓN	Bandeja termosellada al vacío. 200 g/envase								
Sello y firma del Responsable de Calidad									